

Studien zur  
romanischen Sprachwissenschaft  
und interkulturellen Kommunikation

HERAUSGEGEBEN VON GERD WOTJAK,  
JOSÉ JUAN BATISTA RODRÍGUEZ UND DOLORES GARCÍA-PADRÓN

Miguel Ibáñez Rodríguez (ed.)

## ENOTRADULENGUA

Géneros y tipos textuales en el sector del vino

Band 172



PETER LANG

STUDIEN ZUR ROMANISCHEN  
SPRACHWISSENSCHAFT UND  
INTERKULTURELLEN KOMMUNIKATION

Herausgegeben von  
Gerd Wotjak, José Juan Batista Rodríguez und Dolores García-Padrón

BAND 172

  
PETER LANG

Miguel Ibáñez Rodríguez (ed.)

Enotradulengua

Géneros y tipos textuales en el sector del vino

  
PETER LANG

**Información bibliográfica publicada por la  
Deutsche Nationalbibliothek**

La Deutsche Nationalbibliothek recoge esta publicación en la Deutsche Nationalbibliografie; los datos bibliográficos detallados están disponibles en Internet en <http://dnb.d-nb.de>.

Esta publicación ha sido posible gracias al Proyecto de Investigación VA102G19 de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León.



ISSN 1436-1914  
ISBN 978-3-631-85669-7 (Print)  
E-ISBN 978-3-631-88005-0 (E-PDF)  
E-ISBN 978-3-631-88006-7 (EPUB)  
DOI 10.3726/b19754

© Peter Lang GmbH  
Internationaler Verlag der Wissenschaften  
Berlin 2022  
Todos los derechos reservados.

Peter Lang – Berlin · Bruxelles · Lausanne · New York · Oxford

Esta publicación no puede ser reproducida, ni en todo ni en parte, ni registrada en o transmitida por un sistema de recuperación de información, en ninguna forma ni por ningún medio, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia, o cualquier otro, sin el permiso previo por escrito de la editorial.

Esta publicación ha sido revisada por pares.  
[www.peterlang.com](http://www.peterlang.com)

## Índice de contenidos

<b>Prólogo</b> .....	7
<b>Lista de contribuyentes</b> .....	11
<i>Antónia Coutinho y Florencia Miranda</i> Los tipos discursivos en etiquetas de vino: exploraciones comparativas en portugués y español .....	13
<i>María Pascual Cabrerizo y Gloria Martínez Lanzán</i> La etiqueta de vino: la evolución de un género .....	35
<i>Miguel Ibáñez Rodríguez y Lourdes Cerrillo Rubio</i> El color del vino en las notas de cata. Terminología expresiva y significados culturales .....	55
<i>Gloria Martínez Lanzán</i> Si el vino hablara... El lenguaje de la cata .....	75
<i>M.ª Esther Fraile Vicente y Andrea Martínez Martínez</i> Las metáforas en las notas de cata de vinos de etiquetas y redes sociales. Análisis contrastivo inglés-español .....	105
<i>Inés González Aguilar</i> Genres textuels vitivinicoles en français langue étrangère: les notes de dégustation .....	131
<i>José María Cuenca Montesino</i> Géneros discursivos emergentes: la conversación <i>guasap</i> en la negociación vitivinícola franco-española .....	155
<i>María Pascual Cabrerizo</i> Caracterización de la guía enoturística en español y en inglés .....	179
<i>Julio Fernández Portela</i> Texto e imágenes en folletos de las rutas del vino: la promoción de las comarcas vitivinícolas de Castilla y León .....	201

<i>Laura Barahona Mijancos</i>	
La publicidad del vino en España: proceso de creación y evolución dentro del sector .....	227
<i>Laura Enjuto Martín</i>	
El «hablar conciso»: fraseologismos en torno al vino. Géneros, tipos textuales y traducción .....	253
<i>Miguel Ibáñez Rodríguez</i>	
Tratados del vino originales de la primera mitad del s. XIX, porque el clima y el terreno no se pueden traducir .....	285
<b>Lista de figuras</b> .....	311
<b>Lista de tablas</b> .....	315

## Prólogo

El presente libro recoge las últimas investigaciones del GIRTraduvino, grupo de investigación de la Universidad de Valladolid en la Facultad de Traducción e Interpretación del Campus de Soria. El libro es una continuación del publicado en 2020 en esta misma colección, titulado *Enotradulengua. Vino, lengua y traducción*.

Como fruto de dichas investigaciones se recogen un total de 12 trabajos presentados por miembros del grupo de investigación, además de contar con la valiosa participación de las profesoras Antónia Coutinho y Florencia Miranda, que amablemente respondieron a la invitación cursada por el GIRTraduvino como en ocasiones anteriores.

La temática del presente volumen se centra en los tipos y géneros textuales dentro del dominio vitivinícola. Es bien sabido que en este ámbito de especialidad se ven implicados diversos agentes (enólogos, viticultores, sumilleres o bodegueros, pero también expertos en *marketing* o en enoturismo, entre otros) que interactúan en diferentes situaciones de comunicación especializadas, tales como presentaciones de productos y servicios, catas o congresos en las que se genera un discurso especializado.

En este contexto de especialidad la información se vehicula en diferentes géneros textuales que van desde la nota de cata, la etiqueta de vino, la ficha de cata, las enciclopedias de vinos, las guías de viaje, los anuncios publicitarios tanto del vino como de los productos relacionados con él (folletos, cartelería, etc.) como pueden ser las actividades englobadas en el llamado enoturismo o en la rutas del vino, así como los tratados sobre el vino y los manuales especializados sobre viticultura o enología, por citar solo unos pocos ejemplos.

Uno de los géneros textuales del dominio vitivinícola lo constituyen las etiquetas que recogen un volumen de información tanto obligatoria como facultativa en un reducido espacio de la botella de vino. Antónia Coutinho y Florencia Miranda se centran en la comparación de las etiquetas portuguesas y argentinas dentro de su sólida línea de investigación al respecto. En esta ocasión, abordan el tema desde el punto de vista de los tipos discursivos que intervienen en ellas, asumiendo que cualquier tipo discursivo puede ser utilizado en cualquier género textual, así bajo la perspectiva del interaccionismo sociodiscursivo estudian la presencia y distribución de los diversos tipos discursivos dentro de las etiquetas que forman parte del corpus de textos. También trata de las etiquetas de vino el trabajo de María Pascual y Gloria Martínez en el que llevan a cabo un repaso por

la historia y el desarrollo de las etiquetas así como por su evolución. La etiqueta que, en primera instancia, servía como una forma de reconocer al productor, ha ido modificándose, al igual que lo ha hecho el sector vitivinícola, ajustando el diseño de sus etiquetas para adaptarse a los nuevos tiempos, a los nuevos requisitos legales y a los nuevos o a potenciales consumidores. De ahí que el arte, la búsqueda de nombres sugerentes o divertidos o los diseños rompedores se hayan abierto paso frente al etiquetado más tradicional.

Otro de los géneros textuales más característico del dominio vitivinícola es la nota de cata en la que se da un doble objetivo, por una parte presentar un producto y por otra, hacer que este sea atractivo para el potencial consumidor. De ahí que el lenguaje de la cata sea el punto central de varios trabajos. De la primera fase de la cata -la visual- se ocupan Lourdes Cerrillo y Miguel Ibáñez. En dicha fase hay que tener en cuenta conceptos como intensidad, vivacidad y tonalidad que se expresan a través de una terminología propia. Así, partiendo de los tipos básicos de vino -blanco, rosado y tinto- vamos a descubrir una gran cantidad de matices y una riqueza de vocabulario que nos hará conocer y hablar de los colores del vino con mayor precisión y apreciarlo de un modo diferente. En la segunda parte se anotan los significados culturales de los colores, lo que nos permite apreciarlos desde una nueva e interesante perspectiva. Gloria Martínez también deja patente el estatus especial de ese lenguaje. En la primera parte de su trabajo presenta un recorrido por las distintas fases de la cata incluyendo vocabulario en español, inglés y francés que nos permitirá comprender mejor el lenguaje metafórico tan característico de este subdominio. En la segunda parte, se servirá de algunas notas de cata -la plasmación por escrito de las sensaciones o percepciones generadas durante las tres fases de cata- en las tres lenguas para analizar los niveles de traducción de las mismas. Por su parte, Esther Fraile y Andrea Martínez estudian las notas de cata, pero con un enfoque diferente. Su investigación se centra en identificar, interpretar y clasificar la variedad de metáforas lingüísticas y conceptuales en las etiquetas y las redes sociales y concretamente, en Twitter. Presentan una amplia clasificación de las metáforas lingüísticas y conceptuales más relevantes y finalmente llevan a cabo un análisis contrastivo entre estos dos tipos de notas en español e inglés. Con un enfoque práctico, Inés González trata también de este género textual, pero se sirve de las notas de cata para la enseñanza del francés como lengua extranjera. Nos ofrece un enfoque novedoso con el fin de facilitar el proceso de enseñanza/aprendizaje del francés especializado, adaptándolo a diferentes niveles y estilos de estudiantes. Para ello elabora un modelo y diseña una interesante secuencia didáctica que permite constatar que las notas de cata constituyen un género perfectamente adecuado y versátil para el aprendizaje de lenguas extranjeras.

Los avances tecnológicos han propiciado nuevas formas de comunicación a las que el mundo de la vinicultura no es ajeno. José María Cuenca constata la versatilidad que ofrecen aplicaciones como WhatsApp para facilitar el intercambio tanto oral como escrito, o la posibilidad de transferencia de documentos de diversos tipos y formatos. En su trabajo, analiza las características de este discurso emergente denominado conversación «guasap» a través de un corpus de conversaciones auténticas del ámbito profesional basadas en la negociación vitivinícola franco-española.

La cultura del vino se ha servido de nuevas formas para poner en valor no solo el vino, sino también una serie de productos y servicios que han generado nuevas formas de turismo, el conocido como enoturismo o las conocidas rutas del vino. Así, las guías enoturísticas o los folletos turísticos se han hecho eco de esa nueva oferta. En este sentido, María Pascual considera la guía enoturística como género, supragénero y subgénero en los ámbitos turístico y vitivinícola. La autora describe esta guía a partir de un corpus *ad hoc* de muestras en español y en inglés, cumplimentando para el análisis una ficha descriptiva de cada muestra y empleando programas de análisis de texto y clasificación semántica (Tropes) y de búsqueda de concordancias (AntConc). En su trabajo nos ofrece un amplio repaso sobre las características de la guía enoturística a nivel extratextual, considerando los aspectos pragmáticos, socioculturales y comunicativos, y a nivel intratextual, teniendo en cuenta los aspectos micro- y macrotextuales. Por su parte, Julio Fernández se centra en otro aspecto del enoturismo, las llamadas rutas del vino, y estudia los folletos publicitarios de las rutas de Castilla y León poniendo en valor el espacio geográfico en el que el turista puede disfrutar de una serie de bienes y servicios que van más allá de las visitas a las bodegas de la región. El folleto turístico va a mostrar en un espacio reducido los atractivos que diferencian a ese territorio de otros, por lo que hay que prestar atención no solo a las imágenes, sino también al texto y al diseño.

La publicidad es objeto de estudio por parte de Laura Barahona. Su trabajo hace una amplia revisión sobre el concepto de publicidad y apunta los aspectos más relevantes de la misma, así como los pasos que configuran una estrategia de *marketing* eficaz para llegar al anuncio del vino. También examina el origen de la publicidad en España hasta el siglo xx, así como las diferentes formas en la que se ha llevado a cabo y plantea algunas claves sobre el tipo de publicidad y, concretamente, qué tipo de anuncios deberían llevarse a cabo en el dominio vitivinícola.

La fraseología también forma parte del dominio vitivinícola y Laura Enjuto se centra en los fraseologismos en la cultura del vino, lo que llama el «hablar conciso», es decir aquellas paremias, frases hechas o refranes que utilizamos en la

vida diaria y que tienen su origen en el vino. La autora hace un amplio repaso de los aspectos teóricos de la fraseología y su tipología y ofrece numerosos ejemplos de esas frases relacionadas con el vino. Se trata de expresiones que de una forma abreviada y concisa dicen mucho en muy pocas palabras.

Por último, el trabajo de Miguel Ibáñez se dedica a dos interesantísimos tratados escritos en la 1.ª mitad del siglo XIX. El primero, *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, se debe a Simón de Rojas Clemente y el segundo, *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, a Esteban de Boutelou. Ambos surgen como una reacción al volumen de traducciones especializadas, y los dos se centran en Andalucía, lo que ofrece un modelo de vitivinicultura diferente al practicado en el norte de España. Al analizar los tratados, se nos va desvelando una riquísima terminología sobre este dominio de especialidad.

Esta publicación ha sido posible gracias al Proyecto de Investigación VA102G19 de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León.

*Miguel Ibáñez Rodríguez*

## Lista de contribuyentes

### **Antónia Coutinho**

CLUNL, NOVA FCSH, Universidade Nova de Lisboa  
acoutinho@fcs.unl.pt

### **Florencia Miranda**

Universidad Nacional de Rosario  
florenciamiranda71@gmail.com

### **María Pascual Cabrerizo**

Universidad de Valladolid  
mariapc@fing.uva.es

### **Gloria Martínez Lanzán**

GIRTraduvino, Universidad de Valladolid  
lanzanmglo@gmail.com

### **Miguel Ibáñez Rodríguez**

Universidad de Valladolid  
miguel.ibanez@uva.es

### **Lourdes Cerrillo Rubio**

Universidad de Valladolid  
lourdes.cerrillo@uva.es

### **M.ª Esther Fraile Vicente**

Universidad de Valladolid  
frailes@lia.uva.es

### **Andrea Martínez Martínez**

GIRTraduvino, Universidad de Valladolid  
andreamartinez206@gmail.com

### **Inés González Aguilar**

Universidad de Valladolid  
i.gonzalez@uva.es

**José María Cuenca Montesino**

Université de Poitiers & Laboratoire Lidile – Université de Rennes 2  
jmcuencamontesino@gmail.com

**Julio Fernández Portela**

Universidad Nacional de Educación a Distancia  
jfportela@geo.uned.es

**Laura Barahona Mijancos**

GIRTraduvino, Universidad de Valladolid  
laurabarahonamijancos@hotmail.com

**Laura Enjuto Martín**

GIRTraduvino, Universidad de Valladolid  
enjutolaura@gmail.com

Antónia Coutinho y Florencia Miranda

## Los tipos discursivos en etiquetas de vino: exploraciones comparativas en portugués y español

**Resumen:** En esta contribución buscamos dar continuidad a la descripción de etiquetas de vino como género textual, en portugués europeo y español de Argentina. Situándonos en el marco epistemológico del interaccionismo sociodiscursivo, adoptamos un abordaje descendente, considerando que la(s) actividad(es) y los géneros condicionan los recursos lingüísticos movilizados. El presente trabajo se centra en las ocurrencias de los tipos discursivos, en el plan textual de los ejemplares analizados: evidenciando operaciones de temporalidad y actorialidad, daremos destaque a las regularidades que se pueden verificar, en etiquetas portuguesas y argentinas –así como a lo que parecen ser tendencias de evolución del género–.

**Palabras clave:** Género etiqueta de vino. Interaccionismo sociodiscursivo. Tipos discursivos. Plan textual. Regularidades y tendencias. Perspectiva comparativa.

**Abstract:** In this contribution, we aim at giving continuity to the description of wine labels as a textual genre, in European Portuguese and Argentinian Spanish. Assuming the epistemological framework of Sociodiscursive Interactionism, we adopt a top-down approach, considering that social activity(ies) and genres regulate the linguistic resources mobilized. This paper focuses on the occurrences of discursive types, in the textual plan of the analyzed samples: observing operations of temporality and actoriality, we will highlight the regularities that can be verified, in Portuguese and Argentine labels –as well as what seem to be trends of the evolution of the genre.

**Keywords:** Wine label genre. Sociodiscursive Interactionism. Discursive types. Textual plan. Regularities and trends. Comparative approach.

### 0. Introducción

Esta contribución busca dar continuidad a la investigación sobre etiquetas de botellas de vino como género textual, manteniendo la perspectiva contrastiva (portugués europeo y español de Argentina) en la que hemos venido trabajando<sup>1</sup>. En un estudio anterior (Miranda & Coutinho, 2010), desarrollamos la

1 El presente trabajo está financiado por fondos nacionales portugueses, a través de FCT –Fundación para la Ciencia y la Tecnología–, como parte del proyecto del Centro de Lingüística de la Universidad NOVA de Lisboa (CLUNL)–UID/LIN/03213/2020.

Miguel Ibáñez Rodríguez

## Tratados del vino originales de la primera mitad del s. XIX, porque el clima y el terreno no se pueden traducir

**Resumen:** En la primera mitad del siglo XIX se publican en España, como reacción a tanta traducción, el *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, de Simón de Rojas Clemente, y la *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, de Esteban de Boutelou. Son tratados originales que reflejan un modelo de vitivinicultura diferente a la del norte de España, por lo que se convierten en un material de gran interés para conocer y estudiar las voces especializadas de la vid y el vino en esa época.

**Palabras clave:** Tratados del vino. Originales. Españoles. S. XIX. Terminología.

**Abstract:** *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, by Simón de Rojas Clemente, and *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, by Esteban de Boutelou, were published in Spain in the first half of the 19<sup>th</sup> century, in reaction to the ubiquitous translations of the time. These are original treatises that reflect a model of viticulture different from that of northern Spain, which makes them an extremely interesting material for learning about specialised words relating to vine and wine at that time.

**Keywords:** Treatises on wine. Original works. Spanish. 19<sup>th</sup> century. Terminology.

### 0. Introducción

En la primera mitad del siglo XIX se publican en España un buen número de traducciones de tratados sobre el vino por lo general desde el francés (Ibáñez, 2015). También se editan algunos tratados originales, como reacción precisamente a tanta traducción. Nos referimos al *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, de Simón de Rojas Clemente, y a la *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, de Esteban de Boutelou. Ambas ven la luz en Madrid en la Imprenta de Villalpando en el mismo año, en 1807, tras haberse dado a conocer antes en fascículos en el *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos*. Se trata de dos obras importantes para la vitivinicultura en el siglo XIX. Simón de Rojas Clemente sienta las bases de la moderna ampelografía, disciplina a la que Esteban de Boutelou llama en su tratado (1807: 10): «la ciencia de las variedades».



Este trabajo lo planteamos como una contribución más para conocer la historia de la traducción en el ámbito de la enología y más particularmente, en este caso, para aportar nuevos datos para la historia de la lengua de la vid y el vino en español. El tratado de Simón de Rojas Clemente y el de Esteban de Boutelou antes citados, objeto de estudio del presente trabajo, nos resultan de gran interés para nuestros propósitos. Frente a los tratados hasta ahora estudiados, traducciones por lo general; estos son originales y además reflejan un modelo de vitivinicultura diferente al del norte de España o modelo atlántico que sigue los parámetros de Burdeos. Y esto tiene su repercusión en la lengua, en el español de la vid y el vino. En la viticultura andaluza hay técnicas de cultivo propias como el *alumbrar* y sus tipologías y las variedades cultivadas son diferentes a las del norte. En la vinificación se practican técnicas como el *asolado*, el añadido de mosto, conocido como *arropar*, o la incorporación de alcohol vínico, que llaman *aguardientar* y la *oxidación* en el proceso de envejecimiento de los vinos de jerez.

Las obras de Simón de Rojas Clemente y Esteban Boutelou corresponden al llamado Marco de Jerez. El primero de los autores, hace extensiva también su obra a toda Andalucía. El Marco de Jerez comprende las localidades de Jerez, Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Rota, Chipiona, Puerto Real, Chiclana, Trebujena y Lebrija. El núcleo más importante está constituido por las tres primeras localidades anotadas, que conforman el jerez superior (Maldonado, 2008). Desde el siglo XV sus vinos fueron muy apreciados en el mercado europeo, en particular en Inglaterra. Inicialmente se conocía este vino como *sack* y desde el siglo XVII como *sherry*.

La modernización del sector del vino en Jerez a mediados del siglo XVIII se debe a los ingleses que por entonces se instalaron en la zona. Estos invirtieron dinero en la compra de bodegas, viñas y vinos. Se incrementan los contactos con Gran Bretaña, lo que contribuyó a incrementar el comercio de vinos. Javier Maldonado (2008: 82–83) señala también el papel desempeñado con anterioridad por comerciantes franceses y españoles:

El papel de ingleses e irlandeses, siendo importante, no debe ser sobredimensionado, dado que hubo empresarios franceses, españoles y naturalizados que también tuvieron un notable peso específico en el proceso.

Las obras que constituyen nuestro corpus, que detallamos al final de este trabajo, tuvieron un amplio reconocimiento en su época y contaron con una importante difusión en España. En el caso de la obra de Simón de Rojas, también en el extranjero, pues fue traducida al francés y al alemán.

Tras un primer punto en el que contextualizamos nuestro corpus, nos ocupamos de la defensa del conocimiento agronómico español frente al extranjero,

ejercida por Simón de Rojas Clemente y Esteban Boutelou. Y en el punto tercero damos cuenta de las aportaciones de sus tratados al español del vino.

## 1. Esteban de Boutelou y Simón de Rojas Clemente y sus tratados

Esteban Boutelou (1776–1813), nacido en Aranjuez, formaba parte de la cuarta generación de una amplia dinastía de jardineros y botánicos españoles durante el siglo XVIII y XIX. La primera generación de la familia, de origen francés, se estableció por primera vez en España «cuando Etienne Boutelou es llamado, junto con otros artistas, por Felipe V para trabajar en el planteamiento y conservación de los jardines de los Sitios Reales» (Ramos, 2008: 51). Fue nombrado jardinero mayor de Aranjuez en 1716.

Esteban Boutelou y su hermano Claudio (1774–1842), dos años mayor que él, al igual que sus antepasados se formaron en la jardinería. Tras sus primeras enseñanzas en el ámbito familiar, ambos hermanos se trasladan a Francia e Inglaterra a partir de 1789 con una pensión real para formarse en botánica, agricultura y horticultura. Vuelven en 1798 y Esteban se quedó trabajando en los jardines de Aranjuez mientras que su hermano Claudio fue nombrado jardinero mayor en el Real Jardín Botánico de Madrid (Ramos Santana, 2008).

El 22 de agosto de 1806, Esteban Boutelou fue nombrado director del Jardín Botánico de Sanlúcar de Barrameda. La estancia en esta ciudad propició que escribiera su obra titulada *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera*, consciente de la importancia que la vitivinicultura tenía para la economía española. Se publicó primeramente en el *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos*, entre los números 554 y 572 del tomo XXII, publicado en 1807, y seguidamente en el mismo año también se publicó en formato de libro, al que Esteban añadió un apéndice sobre la práctica enológica en Sanlúcar.

Esteban de Boutelou escribe este trabajo porque «el vino y demás productos de la uva son el ramo principal y el verdaderamente activo de nuestro comercio» y siendo así no se saca «la milésima parte de la utilidad que promete», y que seguramente aplicando el conocimiento al cultivo de la vid y la elaboración del vino los resultados serán mucho más satisfactorios (Boutelou, 1807). Son muchos los profesionales que se pueden favorecer de este sector: el cultivador, el cosechero, el extractor, el comerciante, el tonelero, el destilador y el marinero, entre otros, dice Esteban de Boutelou (1807).

Tras la introducción, se suceden los trece capítulos de la obra, que en su mayoría versan sobre la vid y su cultivo. El capítulo I se ocupa de la

aclimatación de la vid, del origen de sus variedades, de las colecciones agronómicas, de las variedades preferidas en Sanlúcar de Barrameda, de los caracteres agronómicos de la vid y de su edad y tamaño. El capítulo II, que sigue ocupándose de la vid como planta, trata de su fisiología, de sus raíces y de sus hojas. Los tres capítulos siguientes se dedican a la plantación de la vid. El III se centra en los tipos de terrenos para el cultivo de la vid: *albarizo* o *tosca*, *barros* y *arenas*, el IV a la preparación del terreno para la plantación y el V a la selección de los sarmientos y a la plantación de los mismos. Vienen a continuación varios capítulos (VI, VII y VIII) dedicados a los cuidados y labores que requieren el cultivo de la vid. Sobre esta misma temática trata el capítulo X, en concreto sobre la replantación y la poda en verde. Las enfermedades de la vid, escasas entonces, se tratan en el capítulo XI. Es la primera vez que vemos en un tratado un estudio económico sobre el cultivo de la vid y su rentabilidad (capítulos IX y XII). El capítulo XIII y último está dedicado a las prácticas locales, los cambios meteorológicos y a las hoces e instrumentos de podar las vides.

Al final de la obra se añade un apéndice titulado «Idea de la práctica enológica de Sanlúcar de Barrameda» con los siguientes contenidos: maduración, asoleo de la vid, pisa, mostos de primera, segunda y tercera suerte, despallillar, arropar, método del arroje, mostos, fermentación, trasiego, azufrar, fermentación insensible, cabecear los vinos, aclaro, fragancia de los vinos, azúcar, mezcla de los vinos, aguardientar, destilación de aguardientes, alambiques, corbato, hornillas y calórico, orujos, heces, etc.

Simón de Rojas Clemente nació el 27 de septiembre de 1777 en Titaguas (Valencia). Sus padres se preocuparon de su educación desde pequeño y como era habitual para los hijos segundones fue destinado a los estudios eclesiásticos (Marchena, 2008). Estudió humanidades y latinidad en el colegio seminario de Segorbe (Castellón), donde cursó materias como sintaxis, retórica y poética latina y castellana. Más tarde, en 1791, estudió también filosofía en Valencia con el doctor Antonio Galiano. Además, se instruyó en otras disciplinas como la lengua árabe, griega, hebrea y latina.

Desde muy niño la contemplación de la naturaleza se convirtió en él en una pasión, lo que le llevó a recoger y clasificar todo tipo de plantas. Aunque consiguió el grado de doctor en Teología a finales de julio de 1799, su verdadera vocación fue el campo al que va a consagrar su vida. A partir de 1800 comienza a recibir clases de botánica, mineralogía y química en el Real Jardín Botánico de Madrid, al tiempo que trabajaba de profesor de lógica y ética, haciendo varias sustituciones en el Colegio de San Isidro. En el Jardín Botánico entra en contacto con Casimiro Gómez Ortega y con Mariano Lagasca y más tarde con José

Cavanilles, cuando accede a la dirección del centro, y con Francisco Antonio Zea (Marchena, 2008).

En 1802 viajó a Francia y a Inglaterra con el fin de hacer acopio de «noticias, instrumentos de observación y demás útiles» y aprovecha para visitar el Museo de Historia Natural de París y la Casa de Banks en Londres. Además, mantiene contactos frecuentes con científicos franceses e ingleses como J. Sowerby, J. E. Smith o D. Turner (Marchena, 2008).

El gobierno, siendo Godoy el máximo responsable, le asignó la suma de 1500 reales anuales, con el fin de que recorriera el reino de Granada y la Serranía de Ronda para estudiar «sus riquezas naturales con total independencia académica y administrativa» (Marchena, 2008: 32–33). Por entonces, en 1803, Simón de Rojas Clemente vivía en Sanlúcar de Barrameda, en casa de Francisco Terán, el director del Jardín Experimental de esta ciudad. Un año más tarde, en 1804, animado por este y por los hermanos agrónomos Esteban y Claudio Boutelou, a los que conoció entonces, se decide a recoger información sobre las diferentes variedades de vid recorriendo el antiguo reino de Granada, Jerez y Sanlúcar. Se inicia así la ampelografía científica en España (Marchena Domínguez, 2008: 34).

Simón de Rojas Clemente, consciente de la importancia económica del sector vitivinícola, decide elaborar «un tratado sobre las variedades de la vid» con el fin de «contribuir al adelantamiento de tan precioso ramo de nuestra agricultura» (Simón de Rojas, 1807: XII). Publicó su trabajo con el título de *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, con un índice etimológico y tres listas de plantas en que se caracterizan varias especies nuevas*. Primero lo hizo en fascículos en el *Semanario de agricultura*, entre los números 523 y 547 del tomo XXI, editado en 1807, y ese mismo año lo publicó en Madrid como libro autónomo en la Imprenta de Villalpando. En 1879 se hizo una segunda edición, publicada por la Imprenta Esterotipia Perojo con las ilustraciones de las 38 variedades de vid que inicialmente Simón de Rojas quería haber incluido en la primera edición, pero finalmente no se incorporaron. La primera edición incluye dos ilustraciones, una de ellas con las hojas y frutos de la vid.

En 1807 Simón de Rojas regresa de nuevo a Sanlúcar de Barrameda como director del Jardín Experimental y de Aclimatación de la Paz con intención de crear un campo de experimentación en el que reunir las variedades de la vid de España, y emular el proyecto de Chaptal en Francia. Explica Simón de Rojas Clemente (1807: 73, nota 1) que siendo Ministro del Interior Chaptal decretó que se llevaran a París «todos los *vidueños* del Imperio y se cultivasen en un terreno determinado con el fin de observarlos botánica, química, agronómica y económicamente». Por entonces tenía Simón de Rojas Clemente 30 años y era «conocido y prestigiado en los foros botánicos europeos» (Marchena, 2008: 35).

Simón de Rojas Clemente murió el 27 de febrero de 1827 en Madrid a los 49 años. Su cuerpo se depositó en una sepultura común en el Cementerio de Extramuros de la Puerta de Toledo. Todos sus trabajos, materiales, colecciones y manuscritos fueron llevados al Real Jardín Botánico de Madrid.

El *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, con un índice etimológico y tres listas de plantas en que se caracterizan varias especies nuevas* es el primer tratado científico de ampelografía, con el que se inaugura esta disciplina en España. Con anterioridad se había escrito sobre la materia, pero sin el rigor que tiene el trabajo de Simón de Rojas. Gabriel Alonso de Herrera en *Agricultura general*, escrito en 1513, en el capítulo segundo de su libro segundo, incluye una descripción de 14 variedades de vid. Simón de Rojas Clemente (1807: XVI/72) considera que Duhamel (1768: 261-280) y él son «los primeros que hemos tratado científicamente de la vid». Ambos reúnen los conocimientos agronómicos y botánicos necesarios para ello, estos últimos aún no se habían desarrollado en los tiempos de Gabriel Alonso de Herrera.

Escribe su ensayo con método y rigor. Hace trabajo de campo: «recorrí hasta Conil todas las viñas de la costa, y sucesivamente las de Trebugena, Xerez, Espera, Paxarete y Bornos, restituyéndome siempre a mi mansión querida, en donde estudiaba tranquila y deliciosamente las variedades que iba describiendo» (Clemente, 1807: XXIII) y consulta las publicaciones de la materia, hace un estado de la cuestión (capítulo IV). Además de deber a los conocimientos enciclopédicos de Simón de Rojas Clemente y a sus lecturas, el tratado debe mucho a sus informantes en su trabajo de campo, capataces de diferentes explotaciones de viñas: Pablo Galán, Antonio Bernal, Francisco Soto y Antonio Ruiz, a los que califica como «mis maestros y amigos, los Plinios y los Columelas del campo» y también dice de ellos que son «los viñadores prácticos más inteligentes de Europa» (Clemente, 1807: XIV, nota 1).

Tras una introducción, los contenidos del ensayo de Simón de Rojas Clemente se dividen en tres partes: la primera con el título de Preliminares, la segunda titulada Tabla sinóptica de las variedades y se añade a continuación un tercer bloque con varios índices e instrucciones. La primera parte queda dividida en cinco capítulos. De ellos, sin duda, el de mayor trascendencia, no solo de esta parte, sino de toda la obra, es el segundo, dedicado a fijar los caracteres distintivos que permiten diferenciar unas variedades de vid de otras. El capítulo tercero es una explicación de estos caracteres y el quinto recoge unas observaciones sobre el género vid y sus especies. El primero está dedicado a los terrenos de Andalucía donde se cultiva la vid y el cuarto es un estado de la cuestión de los estudios existentes sobre las variedades de vid.

La segunda parte del ensayo contiene una tabla sinóptica de las variedades, su clasificación y su descripción. La clasificación se distribuye en dos secciones, con sus nombres en español y latín. La primera sección abarca las tribus I-VI y variedades aisladas y la sección segunda las tribus VII-XV y variedades aisladas. En cuanto a la descripción de las variedades, comienza Simón de Rojas Clemente con las tribus de la primera sección (Tribu I-VI) y continúa con las de la sección segunda (Tribus VII-XV).

Viene después, a partir de la página 245, el tercer bloque con varios índices e instrucciones: «Índice de algunas variedades que no se han insertado en el cuerpo de la obra por no conocerse suficientemente»; «Instrucción sobre los medios de que pueden valerse los que quieran contribuir a la formación de un tratado completo sobre los vidueños de España» (Clemente, 1807: 255); «Índice de los sinónimos, nombres vulgares y otros que se han dado o dan a las especies y variedades de la vid, y se citan en esta obra» (Clemente, 1807: 266); «Índice de palabras y materias» (Clemente, 1807: 269); «Etimologías de varias voces españolas usadas en esta obra» (Clemente, 1807: 275) y las «Listas de plantas» (Clemente, 1807: 283).

## 2. En defensa del conocimiento agronómico propio frente al foráneo y su proyección en el extranjero

Esteban de Boutelou y Simón de Rojas Clemente defienden el conocimiento agronómico propio frente al foráneo y este último consigue además que su tratado traspase las fronteras nacionales y sea conocido en el extranjero.

Esteban de Boutelou (1807: 5, nota 1) señala que serían mucho más eficaces los tratados originales que las traducciones pues «poco o nada valen mientras no se traduzcan el clima y el terreno»:

Consérvanse todavía en otras provincias uno u otro resto semejante de nuestra ciencia agraria, y sería de desear que se reuniesen para formar un cuerpo de doctrina, que teniendo ya la sanción de la experiencia, no sería difícil propagarla y contribuiría más a la prosperidad de nuestros campos que tantas traducciones de obras tal vez muy apreciables; pero que poco o nada valen mientras no se traduzcan el clima y el terreno.

Al final de esta cita hay un claro rechazo de las traducciones, puesto que se hacen a partir de tratados originales escritos por lo general en francés y pensados para la vitivinicultura en Francia, donde la climatología y los suelos son distintos a los de España. No todos los principios y reglas recogidos en ellos sirven para el caso español. La climatología y tipo de terreno determinan las técnicas que en un caso pueden ser buenas y en otras no tanto. Por el ejemplo, la poda en verde

será mucho más necesaria en zonas húmedas donde se hace necesario limitar el desarrollo vegetativo de la vid para evitar enfermedades y propiciar un óptimo desarrollo del racimo de uva.

Esteban de Boutelou (1807: 23) señala en su tratado la incidencia del clima en la elección del terreno para plantar una viña y cómo en Andalucía no se puede aplicar lo que dicen «los autores extranjeros»:

... quienes colocan en la primera clase para viñas a los terrenos guijarrosos, arenosos y cálidos; por cuanto la humedad de su clima presta copiosos xugos a la vid en semejantes terrenos. En las provincias cálidas de Andalucía, por el contrario, carecen semejantes terrenos de humor, y no pueden madurar la uva completamente, ni con aquel grado de perfección correspondiente, y de consiguiente son poco aptos para este cultivo.

Esta circunstancia del clima hace difícil incluso que un único tratado sirva para el cultivo de la vid en un solo país, como puede ser España. Así lo anota Esteban Boutelou (1807: 4):

... nada sería más ventajoso que un tratado general sobre las viñas de España. Pero no es fácil formarlo de modo que sea indistintamente aplicable a todos los países y a todos los pagos y terrenos. La diversidad de temperamentos, la calidad de los varios terrenos, su localidad, situaciones y exposiciones diversas, la índole de las distintas variedades, y otras muchas causas exigen alteraciones indispensables en el cultivo de la vid.

Esteban de Boutelou (1807: 5) señala también que el conocimiento sobre el cultivo de la vid en el Marco de Jerez es superior al existente fuera de España:

... las principales operaciones del cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera, cuyos naturales han adquirido un grado de perfección, maestría y superioridad en el cultivo de tan interesante vegetal, que no han igualado hasta ahora los extranjeros en su ponderados escritos.

Muestra de la reivindicación del conocimiento agronómico español frente al extranjero es la reedición que se hace en 1818 de *Agricultura general* de Gabriel Alonso de Herrera. Simón de Rojas Clemente participó en dicha reedición y actualización junto con otros colegas: Mariano Lagasca, Antonio Sandalio de Arias, Claudio Boutelou (hermano de Esteban), Francisco de Paula Martí, Francisco Martínez Robles y Agustín Pascua. De entre todos, la aportación de Simón de Rojas fue la más importante. Se ocupó del prólogo, de las castas del trigo, del cultivo del algodón y en particular del cultivo de la vid, la vinificación y de los principales vinos de España (Marchena, 2008: 39). En el prólogo de la obra se señala que el tratado de Alonso de Herrera, al que se presenta como el «el padre de la agricultura europea» (p. XVII), había sido y seguía siendo obra de referencia en España y en el extranjero. Seguía siendo una obra consultada en

el extranjero a pesar del importante número de obras que entonces se publican sobre agronomía: «... y ahora mismo después de haberse divulgado los escritos de un Duhamel y de un Rozier, todavía se consulta al Herrera en las naciones extranjeras, y es la leyenda favorita y casi exclusiva de los cultivadores de la nuestra» (Alonso de Herrera, 1818: XVI).

La admiración y reconocimiento de Gabriel Alonso de Herrera por parte de Esteban Boutelou (1807: 32) queda patente en su tratado, en el que lo cita con frecuencia<sup>3</sup> y le llama: «... nuestro sabio Herrera». Tanto él y aún con más razón Simón de Rojas Clemente siguen la estela de su maestro Herrera y como él se convierten en agrónomos de referencia en Europa.

El *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, con un índice etimológico y tres listas de plantas en que se caracterizan varias especies nuevas* está escrito, dice su autor, «para ponerla al alcance de todos» y no solo para los «agrónomos que poseen la botánica». Pretende que su obra trascienda las fronteras españolas, para lo que recurre al latín: «He añadido a todas las definiciones su traducción latina, siguiendo el uso recibido entre los botánicos, con el objeto de facilitar el manejo de la obra a los sabios extranjeros» (Simón de Rojas Clemente, 1807: 66/71).

El tratado tuvo una importante repercusión en España y en el extranjero: «... constituyó una revolución científica en Europa y alcanzó gran éxito, como se puede observar por sus traducciones al francés en 1814 y al alemán en 1821 y extractos y capítulos enteros en las lenguas europeas» (Lara y García, 2008: 94). Su libro se tradujo al francés y al alemán. Recogemos las traducciones al francés y al alemán al final de este trabajo, en las referencias bibliográficas. A los siete años de su publicación Caumels lo tradujo al francés y se publicó en París en la imprenta Poulet. También el mismo Caumels hizo otra traducción en 1816, aunque en este caso se limita solo a traducir las tablas con los rasgos distintivos que había fijado Simón de Rojas para clasificar las diferentes variedades de vid. La traducción al alemán es posterior, de 1821.

### 3. Aportaciones al español del vino

El hecho de ser dos tratados originales y reflejo ambos de un modelo de viticultura particular, el andaluz, diferente a la del norte de España, los convierte en una fuente de indudable interés para conocer y profundizar en el español de la vid y el vino.

3 Esteban de Boutelou, 1807: 18, 22, 31, 41. Son algunas de las páginas en las que lo cita.

### 3.1. El tratado de Esteban Boutelou

En el capítulo III Esteban de Boutelou (1807: 18–23) describe los tres tipos de terrenos que en Sanlúcar de Barrameda se dedican al cultivo de la vid: *albarizo* o *tosca*, *barros*, *arenas*. Detalla y explica en qué consiste cada uno de ellos. La tierra *albariza* «es la superior para el cultivo de las viñas de Sanlúcar» (Boutelou, 1807: 19). La voz *albariza* es culta, está formada a partir del latín *albo* ‘blanco’, que es el color de ese tipo de tierra. Su sinónimo *tosca* denomina aquí la piedra caliza porosa que se forma de la cal de algunas aguas. Nos encontramos por todo ello ante un terreno calizo. Este tipo de tierra se divide, a su vez, en la *tosca cerrada*, la *tosca de lentejuela* y el *tejón* (Boutelou, 1807: 19). La primera de ella «forma un cuerpo unido y compacto, que se deshace, esponja, y divide fácilmente a beneficio de las aguas lluvias, del calor y de las labores suministradas a tiempo y con conocimiento» (Boutelou, 1807: 19). La *tosca de lentejuela* «es la que se halla dispuesta por lechos horizontales o verticales más o menos gruesos» (Boutelou, 1807: 19). Y por último el *tejón* «es la tosca más endurecida y hecha piedra que no se descompone ni se deshace al aire» (Boutelou, 1807: 19). Esteban de Boutelou explica que quemándola se obtiene la cal. Los terrenos albarizos son los mejores para la vid por ser «muy frescos, fríos, tardíos, absorbentes, porosos y esponjosos» (Boutelou, 1807: 19–20), además retienen la humedad y la mantienen durante el verano.

Las tierras llamadas *barros* están formadas por «una masa arenosa aglutinada con arcilla y con óxido ferruginoso» que se endurecen mucho durante el verano. Conviene que los cubra una capa de arena suelta y menuda para que «amortigüe la fuerza del sol» y evite que se evapore la humedad, a la que se llama *cobija* (Boutelou, 1807: 21).

Y, por último, las *arenas* son tierras en las que en el pasado estuvieron cubiertas por el mar y en las que se puede encontrar conchas marinas. Aquellas que conservan cierta humedad son las que se prefieren para el cultivo de la vid. No son las mejores para la vid y de ellas se obtienen aguardiente «flojos y de poco aguante» (Boutelou, 1807: 22–23).

Cualquier conocedor de los terrenos para el cultivo de la vid echaría en falta los terrenos pedregosos que se califican entre los más aptos para la viña por su permeabilidad y capacidad de drenaje. Pero, estos terrenos muy recomendados por los «autores extranjeros» son buenos en las tierras húmedas del norte, pero como anota Esteban Boutelou no sirven en «las provincias cálidas de Andalucía» (Boutelou, 1807: 23).

En lo referente al arreglo y preparación del terreno, Esteban de Boutelou introduce en el capítulo IV más tecnicismos, en este caso sobre las distintas

maneras de cavar los terrenos: *agostado de tajo y burra*, *agostado de frente*, *recalao*, *charruado*. También se ocupa de cómo *embasurar* los *agostados*.

La voz *agostar* la recoge Esteban de Boutelou de la tradición oral pues dice: «Llaman los Sanluqueños *agostar* a la cava profunda, que dan al terreno destinado para el plantío de viñas, durante los meses de julio, agosto, y aun septiembre si continúa la estación de colores» (Boutelou, 1807: 24). Cuanto mayor es el calor, más tienen que profundizar.

Para el *agostado a tajo y burra* «llevan los operarios segado u oblicuo el tajo, corte o abertura de la cava», comienzan desde la parte derecha de la finca y «rematan por el lado izquierdo o extremo de la tierra linderera en un corte perpendicular que nombran la *burra*» (Boutelou, 1807: 27). En este extremo o *burra* es donde se hace un *zajón* o *gabia* donde desagua el terreno. Esta técnica es la que se utiliza en terrenos húmedos en los que las aguas del invierno se encharcan. En mi tierra, Badarán (La Rioja) y otras localidades se dice *cavar a cornejal*. El *agostado de frente* es «cuando los operarios trabajan de frente o en línea igual», así se llama «para distinguir la maniobra del *agostado de tajo y burra*, donde caminan los trabajadores sesgados, o en ala o manga oblicua» (Esteban de Boutelou, 1807: 25).

Anota Esteban de Boutelou (1807: 26) que los cosecheros no se conforman con *agostar* y preparar los terrenos para el plantío de las viñas, «sino que *recalan* además el fondo de lo cavado», operación que llaman *recalo*, que se realiza una vez que sacan y echan hacia atrás toda la tierra cavada y que consiste en clavar e introducir la pala de la azada en la abertura de la cava para dividir y mullir la tierra del fondo sin traspalarla del tajo.

A pesar de que nos encontramos ante un texto original, Esteban de Boutelou no puede evitar el uso de galicismos: «usaban antiguamente los sanluqueños, para preparar los terrenos que destinaban al plantío de viñas, de arados fuertes franceses, que nombraban *charruas*, de la voz francesa *charrue*. Uncían dos pares de bueyes...» (Boutelou, 1807: 26). El terreno arado con los *charruas* se llamaba *charruado*. Hemos encontrado más ejemplos, como el uso de *œnologista* (Boutelou, 1807: 37). Es bastante probable que se trate de la primera documentación de este galicismo en un texto original, pues las que hasta ahora habíamos localizado datadas también en 1807 son de dos traducciones desde el francés (Ibáñez, 2018). Esteban de Boutelou (1807: 82, 96, 117, 129) cita en cuatro ocasiones a Chaptal y a otros autores franceses. En las dos primeras ocasiones nombra su obra *Traité sur la culture de la vigne*<sup>1</sup>. También aparece (1807: 88, 129, 135) en

1 Aunque no apunta el título exacto, ni la fecha de la publicación, suponemos que se trata de tratado: Chaptal, Jean Antoine (1801): *Traité théorique et pratique sur la culture*

dos ocasiones Olivier de Serres indicando su obra (*Théâtre d'agriculture*<sup>2</sup>) a pie de página y nombra el areómetro de Baumé y el gleucómetro de Cadet-de-Vaux.

Una vez preparado el terreno, hay que marcar las distancias entre las cepas, con ese fin «cortan un palo corto, que llaman *escala*, que señala la medida o distancia que media desde una cepa hasta la inmediata» y después «señalan con la *escala* las distancias de los hoyos en un soga o cuerda de palma, marcando cada punto donde toca la cepa con un nudo...» (Boutelou, 1807: 28). Intervienen después los *ahoyadores* que se sirven de «una azada de hoja estrecha y de astil mediano» con la que abren el hoyo donde se va a introducir la planta (Boutelou, 1807: 30).

En el capítulo V se explica cómo se planta: «Derriba el operario con los pies una ligera tanda de buena tierra para *cama*, colocando el sarmiento derecho en el pico del hoyo, donde estuvo clavado el *tiento*, para no perder de este modo la simetría, ni...» (Boutelou, 1807: 35). El *tiento* es la caña o vara clavada previamente en el punto donde se ha de introducir cada planta o sarmiento.

Con el fin de que «medren los nuevos majuelos, deben dejarse en cada sarmiento o postura una, dos o tres yemas fuera de la tierra, enterrando las restantes» (Boutelou, 1807: 36). Las yemas enterradas generarán las raíces de la planta y las dejadas por encima de la tierra darán lugar, si todo va bien, «al brote, *saeta* o *banderilla*», que será más vigoroso si solo se ha dejado una.

En este caso como el que vamos a anotar a continuación vemos el uso de la sinonimia, lo que muestra que estamos ante una terminología inestable. Es más evidente en el caso de la herramienta utilizada por algunos labradores para hacer el agujero donde introducir la planta, que recibe hasta cuatro denominaciones distintas:

Hay muchos labradores que plantan los sarmientos con la *barra*, *aguja*, *parpal* o *plantedor de yerro*. Es este un palo rollizo, o una barra redonda de hierro del grueso de un astil de azadón, o poco más, y de vara y media de altura. (Boutelou, 1807: 36)

Una vez que ha prendido la planta vienen después, tal como se explican en el capítulo VI, los cuidados de la cepa joven, como el *descabezar* o *rodrigar*. Los sanluqueños, dice Esteban de Boutelou (1807: 39) «no cortan ni despuntan la *banderilla* del sarmiento recién plantado hasta el segundo o tercer año». Lo que

*de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres simples et composés*. Paris, Delalain.

2 Como no indica la fecha no sabemos si cita algún ejemplar de su primera edición (Serres, Olivier de -1600-: *Le théâtre d'agriculture et mesnage des champs*. Paris: Iamet Métyer Imprimeur ordinaire du Roy) o la hecha en 1611.

sí hacen es *descabezar*, es decir, «cortar por lo general al ras de la tierra en el segundo año de su plantío los sarmientos recién puestos, conservando para caña la mejor guía de las que brota al siguiente año» (Boutelou, 1807: 39).

Para facilitar el desarrollo de las plantas utilizan *rodrigones*, a los que también llaman: *ayos*, *arrimos* o *tutores*, sobre todo «en los países en que reinan aires recios y violentos» y lo hacen «hasta tanto que se han robustecido sus cañas...» (Boutelou, 1807: 39). Las *cañas* son las guías que con el tiempo se convertirán en el tronco de la cepa. Para enderezar las cepas utilizan las *muletillas* que clavan oblicuamente contra las cepas (Boutelou, 1807: 39).

A medida que se desarrolla la cepa esta queda constituida por un *fiel* que es el tronco del que parten los brazos que formarán la *cabeza* de la cepa. En el fiel puede haber *yemas peludas* o *limpias* que, llegado el caso, pueden proporcionar brazos a la vid. Lllaman el *desguince* o *banderilla* a la porción de sarmiento que queda por encima de la cabeza y sirve para atar el *rodrigón* y a su parte superior *residuo* o *tocón del desguince* y también *testigo del desguince* (Boutelou, 1807: 41-42).

El capítulo VII se dedica a la poda. El podador deber buscar una distribución equilibrada entre los *brazos* o *brocados* y los *pulgares*. La voz *brazo*, referida a las ramas de las cepas y pulgares, para nombrar el trozo de sarmiento dejado con la poda es propia de la viticultura del norte de España mientras que *brocado* es propio de Andalucía (Boutelou, 1807: 49).

La voz *yema*, común también en la viticultura del norte, presenta una tipología cuyas denominaciones son propias de Andalucía: *yemas limpias* o *claras*, *yemas peludas*, *muertas* o *ciegas*, a lo que se llama *lagrimal*. En ocasiones es necesario rehacer la cepa y a esto le llaman *atornillar* pues se hace con un *tornillo* o nuevo brote que permite que la planta «torne» a un desarrollo óptimo que había perdido (Boutelou, 1807: 54).

La *poda en redondo* y la *poda en moflete* son colocaciones que no hemos encontrado en el viñedo del norte. De nuevo la fuente es oral: «llaman *poda en redondo* cuando no dejan vara, y sí solamente pulgares con yemas limpias». Y de la *poda en moflete* dice: «llaman así a la poda de corto o con pulgares, en los cuales quedan dos o tres yemas fructíferas, sin dejar vara...» (Boutelou, 1807: 65).

En las labores que se practican en la viña (capítulo VIII) es donde la terminología del viñedo andaluz presenta más diferencias con la del norte. Tiene denominaciones propias como *alumbrar* y sus tipologías. La *alumbra* «es la operación de abrir o escavar las cepas» (Boutelou, 1807: 67), haciendo pequeñas piletas con la ayuda de la azada, con el fin de que el agua de lluvia del invierno se retenga en el terreno. Esta técnica se denomina *alumbrar con piletas*.



En los terrenos demasiado húmedos y que retienen el agua encharcándose en invierno se practica la *alumbra por lomos* (Boutelou, 1807: 67), con el fin de dar salida al agua. Hay un tercer tipo, el conocido como la *alumbra de chata y pileta* y también como la *labor de triángulo* (Boutelou, 1807: 67). Esta técnica se practica cuando se estercola la viña.

La *cava* de las viñas se hace en febrero y por el mes de abril se *binan*, término común también en el norte, que es dar la segunda cava. *Binar* se forma a partir del latín vulgar *binare* que significa doble. Y por agosto se hace la *rebina*, tarea con la que se hace otra, el *achatao*, *asentado* o *palmeo* de la tierra (Boutelou, 1807: 71-75).

En lo relativo a reponer las faltas hay coincidencia terminológica con la viticultura del norte (*marras*, *mugrones*), así como en la poda en verde (*despimpollar*). En las variantes de las *marras* explicadas en este capítulo X, sí que hay voces propias de la viticultura andaluza. Cuando al *echar un mugrón* no alcanza hasta el punto en el que se quiere reponer la cepa, se entierra el sarmiento dejando su punta a la vista para volverlo a enterrar al año siguiente, en este caso se llama *echar puntas* o *echar mugrones de cabestrillos*. Cuando hay muchas faltas o *marras* en el entorno de una cepa, se entierra esta hasta la *cruz* o *cabeza*, con el fin de que sus sarmientos echen raíces. A estas cepas se les llama *bogas* o *boyas* (Boutelou, 1807: 93).

Para *despimpollar* se usan otras denominaciones, todas ellas conocidas también en la vitivinicultura del norte: *castrar*, *deslechugar*, *desvanillar* o *dar de mano* (Boutelou, 1807: 94). Como este tipo de poda en verde no es tan aconsejable en zonas secas, su poca práctica en la razón por la que seguramente no se ha generado una terminología particular en la viticultura andaluza. Sí es específico de esta zona el término *alares* que son unos setos muertos que se colocan en el entorno de las viñas plantadas en las arenas, con el fin de que impidan que los fuertes vientos arrastren la arena y tapen las cepas (Boutelou, 1807: 97).

A los vendedores de mosto les llaman *mayetas* y entre las enfermedades de la vid se cita el *samago*, a las cepas estropeadas por el tiempo se les llama *carrasqueñas*, se considera el *lloro* como una enfermedad y la *pajuela* es una oruga que ataca la vid (Boutelou, 1807: 98, 100, 101, 102).

Se usa *cocedero*, no habitual en el norte, para referirse al lugar donde fermenta el vino y se habla de *lardeando* o *lerdeando* cuando no se produce la fecundación (Boutelou, 1807: 103, 107).

Antes de iniciar la vinificación, se practica el *asoleo* o exposición de las uvas al sol para deshidratarlas extendiéndolas en el suelo o encima de esteras (Boutelou, 1807: 120). El *arropar* los vinos dulces y de color durante su elaboración es una

técnica propia de los vinos de Jerez y Sanlúcar de Barrameda, desconocida en el norte. Consiste en añadir mosto condensado durante la vinificación.

El arropo acelera la fermentación, principalmente si se echa hirviendo o caliente en la bota juntamente con el mosto, y comunica a los vinos densidad, substancia o cuerpo, y vigor o espirituosidad; y proporciona aquel color tostado o de caramelo, que apreciamos tanto en los vinos generosos y dulces. (Boutelou, 1807: 125).

La cubas o depósitos del vino, como vemos en la cita anterior, se llaman *botas* o *pipas* (p. 131) denominación no utilizadas en el norte. Se dice que «los vinos blancos toman *viso* o *cara* con el *arropo*» (Boutelou, 1807: 126). El *viso* o *cara* es el color del vino. Para obtener el *arropo*, se introduce el mosto en unas grandes calderas donde se calienta a fuego lento y si no se controla la temperatura puede pegarse el mosto a la caldera y adquirir el gusto del *resquemo* que iría al vino (Boutelou, 1807: 127).

Cuando llega el momento de la fermentación, Esteban de Boutelou (1807: 129-130) se pone en manos de Chaptal<sup>3</sup> y remite al lector a la lectura del *Diccionario del abate Rozier*, traducido al español por Juan Álvarez Guerra<sup>4</sup>, que incluye el artículo del citado Chaptal que más tarde dará lugar a su *Arte de hacer el vino*<sup>5</sup>, el primer manual de enología.

Otra práctica propia de Jerez es el *cabecear* los vinos, es decir añadir vinos añejos en otros para mejorar estos:

Los cosecheros de Jerez, y los extractores de fama guardan vinos añejos o rancios, muy fuertes, para cabecear otros de menor edad, a los cuales desean dar fuerza, substancia, olor, suavidad y buen gusto, y sobre todo aquel sabor a rancio, que caracteriza solamente a los buenos vinos. (Boutelou, 1807: 127)

Para que los vinos andaluces agraden a los paladares de los habitantes del norte se tienen que *aguardientar*. Consiste en añadir aguardiente (alcohol de vino) al vino (Boutelou, 1807: 143).

3 Chaptal, Jean Antoine (1803): «Vin», en *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire ou dictionnaire universel d'agriculture*. Tome X. Paris: Librairie d'Éducation et des Sciences et Arts, pp. 284-377.

4 Rozier, Abate (1797-1803): *Curso completo ó diccionario universal de agricultura teórica-práctica, económica y de medicina rural y veterinaria*, escrito en francés por una sociedad de agrónomos y ordenado por el abate Rozier, traducido al castellano por Juan Álvarez Guerra, individuo de la Sociedad económica de Madrid. Madrid: Imprenta Real. 16 tomos.

5 Chaptal, Jean Antoine (1807): *L'Art de faire le vin*. Paris: Deterville.

### 3.2. El tratado de Simón de Rojas Clemente

Frente al tratado de Esteban de Boutelou, que es de carácter general, pues comprende desde la plantación de la vid hasta la elaboración del vino, el de Simón de Rojas Clemente es una monografía dedicada a las variedades de vid, con la que se inaugura en España una nueva disciplina la *ampelografía*. Del griego *ampelos* que significa vid, se trata de la disciplina, generada a partir de la botánica, dedicada a la descripción y estudio de las diferentes variedades de la vid. En este tratado, están las primeras documentaciones de término *ampelografía* (Simón de Rojas, 1807: 66, 73, 93, 178, 230, 231, 258). Esteban Boutelou no nombra la disciplina en su tratado, sin embargo, Simón de Rojas lo presenta como el «restaurador de la ampelografía en España» (Clemente, 1807: 230).

De los 15 nombres de *vidueños* (variedades de vid) recogidas por Gabriel Alonso de Herrera (Ibáñez, 2020: 72–73), antes citado, con Simón de Rojas Clemente pasamos a 119. En su introducción Simón de Rojas Clemente (1807: XVII) indica que en la península hay «entre quinientos o más vidueños».

Mientras no se fijen unos caracteres distintivos el conocimiento de las variedades de vid seguirá siendo «empírico, oscuro e incomunicable» dice Simón de Rojas Clemente (1807: 25). Al fijar dichos caracteres, en el capítulo II, para cada uno de ellos se propone, entre otros aspectos, «denominarlo con términos propios en castellano y en latín, inventándolos siempre que no los hallase en estos idiomas» y «definir los términos cuando no son comunes» y darles «una acepción nueva o más precisa» (Simón de Rojas, 1807: 26). Es pues consciente de la importancia de la lengua, además de la botánica, y de su interrelación.

Los caracteres distintivos fijados son los siguientes: *cepa*, *sarmientos*, *hojas*, *flores*, *racimos* y *uvas* (Simón de Rojas, 1807: 26–66). Además de fijar estos caracteres para poder clasificar y estudiar las distintas variedades de vid, que es la gran aportación de Simón de Rojas Clemente, a partir de este momento vamos a contar en el español del vino con las voces técnicas para denominar las distintas partes de la vid.

La *cepa* (*caudex*, *truncus*) «es la parte de la vid que en los demás árboles llaman tronco» (Simón de Rojas, 1807: 26), su parte inferior es la *caña* (*crus*) y la superior la *cabeza* o *casco* (*caput*) y según el grosor distingue entre *caña delgada* (*crus gracilis*) y *caña gruesa* (*crus crassus*). También el mayor o el menor grosor de la *corteza* (*cortex*) le permite fijar criterios para diferenciar las variedades de vid, así como su grado de adherencia a la madera. En la viticultura del norte no se distingue en la cepa entre *caña* y *cabeza*.

Los *sarmientos* o *ramos* (*rami*, *palmites*, *sarmenta*, *flagella*, *materiae*) que nacen de la *cabeza* de las *cepas* trepan si pueden asirse en cualquier cuerpo por

medio de sus *zarcillos* o *tijeretas*, si no encuentran apoyo se extienden. Las ramas secundarias que nacen de los sarmientos se llaman *nietos* y los racimos que salen de ellos, *rebuscos* o *redrojos*. A estos racimos dice Simón de Rojas les llaman *grumos* y *cencerrones* en el Reino de Granada, *cabrerotes* en muchas partes de Valencia y *carpones* en otras provincias (Clemente, 1807: 27–29 y nota 1). Algunos de estos términos (*sarmientos*, *tijeretas*, *nietos*) ya se encuentran en Alonso de Herrera (Ibáñez, 2020). Que muchos de los términos anotados proceden de la tradición oral es en muchos casos evidente: «Llaman *cañuto* (*internodium*) a la parte del sarmiento comprendida entre dos nudos o articulaciones (*nodii*)» (Clemente, 1807: 27–28). Al *cañuto* se le conoce como *taba* en «Velez y otros pueblos del Reino de Granada», anota Simón de Rojas Clemente en nota a pie de página. Hasta ahora no habíamos visto el verbo *nietear*, formado a partir del sustantivo *nieto*: «Por eso nietea más la vid joven y el sarmiento que pierde su punta por algún accidente» (Simón de Rojas, 1807: 29).

El *zarcillo* (*cirrhus*, *capreolus*, *clavicula*) es un racimo que no ha llegado a conformarse como tal «por haberle faltado jugos apropiados». En Granada, dice Simón de Rojas Clemente, le llaman *sortijuela*, *sortijilla* o *tijerilla* y en otras provincias *sortija*, *gavilán* y *cordel* (1807: 31 y nota 1).

Las *hojas* (*folia*) es otro de los elementos que sirven para clasificar y estudiar las variedades de vid. También reciben el nombre de *pámpanas* o *pámpanos* (*pampani*). En la viticultura del norte las hojas no reciben estos nombres; llaman *pámpanos* a las ramas tiernas antes de agostarse y secarse, entonces pasan a llamarse *sarmientos*. Simón de Rojas Clemente (1807: 32 y nota 1) puntualiza en nota a pie de página que *pámpana* o *pámpano* también se llama a la punta del *sarmiento* y también al *sarmiento* entero cuando está entero o herbáceo, lo que coincide en este caso con la viticultura del norte.

Los *gajos* (*lobi*, *lobuli*, *divisurae*) de las hojas suelen ser cinco por lo general y con menos frecuencia cuatro, tres o dos. En algunas variedades suelen estar divididos por *senos* poco profundos (*lobi incisi*) (Clemente, 1807: 32).

En las *flores* (*flores*) de la vid se distinguen seis partes: el *cáliz* (*calix*), la *corola* (*corolla*), los *estambres* (*stamina*), el *pistilo* (*pistillum*), el *disco* (*discus*) y las *glándulas* (*glandulae*) (Clemente, 1807: 37).

Los *racimos* (*uvae*, *racemi*, *botri*, *botriyones*) constan de *pezón*, *raspa*, *pezoncillos* y *uvas*. El *pezón* (*pedunculus* o *pediculus*) es «el palito que se ve sin uvas y prendido al sarmiento en el extremo superior del racimo». La *raspa* (*rachis*) es «la continuación o parte del pezón que corre oculta entre las uvas por el centro del racimo hasta su punta». Los *pezoncillos* o *pezones parciales* o *secundarios* (*pedicelli*, *pedunculi secundarii*) son los «piececillos que nacen a lo largo de la raspa y sostienen una sola uva o bien a otros *pezoncillos* más delgados con una uva cada



uno que llamo *secundarios* (*pedicelli secundarii*). Si es necesario, como ocurre en esta última denominación, Simón de Rojas Clemente la crea (1807: 42). En ocasiones, los *pezoncillos* secundarios se dividen en otros *terciarios* (*pedicelli tertiarrii*) que llevan las uvas.

Simón de Rojas Clemente (1807: 42 y notas) pone mucho empecho en recoger las distintas denominaciones que toman las distintas partes del racimo. El conjunto de la *raspa* y *pezoncillos* dice que se llama *escobajo* o *rampojo* (*scopus*, *scopio*) y señala que en algunos pueblos de Aragón y Valencia se llama *raspajo*. El *racimo parcial* o *gajo* (*racemus partialis* o *racemulus*) es un conjunto de *pezoncillos* unidos con sus uvas que en Zaragoza y Campo de Cariñena se llama *racimo*; en la Mancha, *gancha*; en Castilla, *carpa*; en el reino de Sevilla, *escala*; y en otras partes, *grume*, *raspa*. Es sorprendente la cantidad de variantes que conoce Simón de Rojas Clemente y de cómo quiere precisar las definiciones. Para *casca* u *orujó* (*vinaceus*, *vinaceum*) anota las dos acepciones que tiene: «La uva exprimida, o bien el conjunto del hollejo y semillas» y precisa que en Granada se llama *orujó* a los hollejos y semillas que ya han pasado por la prensa y *casca* a los granos de uva *descobajados* y algo pisoteados (1807: 42–43 y nota 1).

Las *uvas* o *granos de uva* (*acini*), el último de los caracteres, tienen la *inserción del pezoncito* en la parte superior y el *estigma* o *ápice* en la inferior. Su *piel* u *hollejo* recubre la *pulpa* y *semillas* que están en el interior. Sobre el término *uva* hace un comentario muy interesante en nota a pie de página. Dice que en algunas partes de España, como Zaragoza y campo de Cariñena, denominan *uva* al *racimo* y «llaman *grano* a lo que yo *uva*» (Clemente, 1807: 46/50). Así sigue ocurriendo a fecha de hoy en La Rioja. Para conocer todos estos localismos, Simón de Rojas Clemente o viajó mucho o tuvo muy buenos informantes. Su afán por llegar a todos es seguramente el que le lleva a introducir todas estas variantes locales, consciente de que en cada región vitícola hablaban de forma diferente.

A las *uvas* que se desarrollan muy pequeñas y que no llegan a madurar, ni producen semillas, les llaman en el Reino de Sevilla, *agracejo* (*acini abortivi*); y de la vid en que abundan los *agracejos* se dice que *machea* o *está machía*, «voz nacida de la falsa denominación de macho aplicada por el vulgo a las plantas que cree no producen fruto». Cuando la cepa echa *agracejos* y uvas menudas en el Reino de Granada se usa «el verbo *alherear* o *alhelear*» y en Castilla «*lardear*, *ardalear* y *ralear*», formados a partir de *arralear* o *ralear* (Clemente, 1807: 47/276).

Además, de la terminología de la organografía de la vid, la otra gran aportación de Simón de Rojas Clemente es la de los nombres de las variedades. Simón de Rojas Clemente sigue la nomenclatura establecida por Linneo que distingue entre *género* y *especie* y dentro de esta las *variedades*. Pone en duda las especies que fija Linneo dentro del género vid (1807: 96) e insiste en la necesidad de

estudiar sus variedades. Señala, por otra parte, que los agrónomos no distinguen entre *especie* y *variedad* y que al referirse a estas dos categorías tienen una gran confusión terminológica: «Para ellos lo mismo significa estos dos nombres que los de clase, género, linaje, casta, calidad, ley o suerte de vid, y los de vidueño, viduño, veduño o vidoao» (Clemente, 1807: 99). En nota a pie de página explica en dónde se usa cada una de estas denominaciones y justifica por qué se decanta por *variedad*<sup>6</sup>, que señala es la utilizada por los botánicos. Es consciente de la necesidad de normalizar la terminología.

La voz *vidao* se usa en Aragón, la de *ley* en muchos pueblos de Valencia. La de *vidueño* se aplica ordinariamente desde Sanlúcar hasta Málaga, en la Contraviesa y otras partes a las variedades que cultivan por gusto o casualidad, para comer o conservarlas hechas pasas (no para vinos), y que suelen poner aparte en un sitio llamado por los malagueños *botica*. En otros distritos llaman más bien *vidueño* a la variedad dominante y *castas* a las demás. Esta última denominación suele darse a todas, especialmente donde no se conoce la de *vidueño*, como en Huéscar<sup>7</sup>, Puebla de Don Fabrique, etc. Las de *clase*, *género*, *especie* y *calidad* de vid se usa indistintamente por el vulgo de casi toda España. La de *suerte* es algo menos general. La de *variedades* de vid apenas se oye entre el vulgo, pero como la entienden todos, carece de muchos defectos que son obvios en las demás, y está ya consagrada por los Botánicos, he resuelto darle en mi obra la preferencia sobre todas. (Clemente, 1807: 99, nota 2)

La segunda parte del ensayo contiene una tabla sinóptica de las variedades (Clemente, 1807: 109–130), su clasificación y su descripción. La clasificación se distribuye en dos secciones, con sus nombres en español y latín. La primera sección abarca las siguientes tribus: Tribu I (Listanes, *Forenses*), Tribu II (Palominos, *Fissiles*), Tribu III (Mantúos, *Pensiles*), Tribu IV (Jaenes, *Duracinae*), Tribu V (Mollares, *Helvolae*), Tribu VI (Albillos, *Dapsiles*) y variedades aisladas. La sección segunda queda distribuida así: Tribu VII (Ximenecias, *Ximeneciae*), Tribu VIII (Perrunos, *Flaventes*), Tribu IX (Vigiriegos, *Prostratae*), Tribu X (Agraceras, *Oxycarpae*), Tribu XI (Ferrares, *Pergulanae*), Tribu XII (Teta de vaca, *Bumasti*), Tribu XIII (Cabrieles, *Oleagineae*), Tribu XIV (Datileras, *Dactylides*), Tribu XV (*Moscateles*, *Apianae*) y variedades aisladas. En cuanto a la descripción de las variedades (Clemente, 1807: 131–mmm), Simón de Rojas Clemente comienza con las tribus de la primera sección (Tribu I–VI) y continúa con las de la sección segunda (Tribus VII–XV).

6 También usa *vidueño* (p. XI, XIII, XV, XVI, 19, 26, 27, 28, 29, 31, entre otros casos) y *casta* (p. 46, 50, 53).

7 Localidad de Granada.

Incluye un total de 119 variedades cuyos nombres son los siguientes: *listán común* (p. 131), *listán morado* (p. 136), *listán ladrenado* (p. 136), *colgadera* (p. 137), *de fuentedueña* (p. 138), *tempranillo* (p. 138), *palomillo común* (p. 140), *palomino bravío* (p. 140), *mantúo castellano* (p. 141), *mantúo bravío* (p. 143), *mantúo morado* (p. 143), *mantúo de pilas* (p. 143), *mantúo laeren* (p. 145), *cordoví* (p. 145), *fray gusano de Miraflores* (p. 146), *torrontés* (p. 146), *jaén negro* (p. 147), *jaén negro de granada* (p. 148), *jaén blanco* (p. 149), *mollar negro* (p. 151), *mollar cano* (p. 153), *mollar negro bravío* (p. 153), *albillo castellano* (p. 154), *albillo negro* (p. 155), *de laleña* (p. 156), *de beguillet* (p. 156), *albillo pardo* (p. 157), *albillo de Huelva* (p. 157), *albillo loco* (p. 158), *albillo de Granada* (p. 159), *verdaguilla* (p. 160), *verdal* (p. 161), *abejera* (p. 162), *llorona* (p. 163), *gallega* (p. 163), *mollar de Cádiz* (p. 164), *malvasía* (p. 165), *ximénez zumbón* (p. 166), *tintilla* (p. 167), *tinto* (p. 169), *romé* (p. 170), *garabatoná* (p. 171), *morrastell* (p. 172), *virgiliana* (p. 173), *beba* (p. 174), *galana* (p. 175), *montúo castellano* (p. 175), *pecho de perdiz* (p. 176), *zurumí* (p. 177), *de columela* (p. 178), *cepa canasta* (p. 179), *calona* (p. 179), *fray gusano de maina* (p. 180), *cientfuentes* (p. 181), *doradillo* (p. 181), *montúoperruno* (p. 183), *listán de paxarate* (p. 184), *heben* (p. 184), *rabo de vaca* (p. 185), *rebazo* (p. 186), *ximenez loco* (p. 189), *ximenez* (p. 186), *perruno común* (p. 192), *perruno negro* (p. 193), *quintiniea* (p. 194), *bernalá* (p. 194), *perruno duro* (p. 195), *vigiriega común* (p. 196), *vigiriega negra* (p. 197), *de bidet* (p. 197), *blanquecina* (p. 198), *de soto* (p. 198), *melonera* (p. 199), *agracera* (p. 200), *langleya* (p. 201), *ferrar común* (p. 202), *ferrar blanco* (p. 202), *jetubí loco* (p. 203), *calona negra* (p. 204), *zucarí* (p. 204), *melcocha* (p. 206), *leonada* (p. 207), *corazón de cabrito* (p. 209), *martinecia* (p. 210), *santa paula de Granada* (p. 211), *casco de tinaja* (p. 213), *gabriel* (p. 214), *jetubí bueno* (p. 216), *ataubí* (p. 216), *santa paula de xerez* (p. 218), *moravita* (p. 218), *arrobal* (p. 219), *de ragol* (p. 220), *teta de vaca negra* (p. 220), *teta de negra* (p. 221), *teta de vaca blanca* (p. 221), *de loxa* (p. 222), *almuñecar* (p. 223), *botón de gallo* (p. 225), *botón de gallo negro* (p. 225), *moscatel menudo blanco* (p. 226), *moscatel menudo morado* (p. 227), *moscatel gordo morado* (p. 228), *moscatel gordo blanco* (p. 229), *de boutelou* (p. 230), *vigiriega de motril* (p. 231), *jamí* (p. 231), *terana* (p. 233), *albán real* (p. 234), *moscatel de flandes* (p. 235), *santa Isabel* (p. 236), *vaóa* (p. 236), *ruizia* (p. 237), *mollar de Granada* (p. 237), *cañocazo* (p. 238), *uva de rey* (p. 239), *ciutí* (p. 240), *casta de ohanez* (p. 242), *nievasea* (p. 243).

En gran número son de origen popular y su nombre responde al deseo de identificar la variedad por algún rasgo distintivo: por su procedencia (*mantúo castellano*, *cordoví*<sup>8</sup>, *jaén negro de sevilla*, *gallega*, *mollar de cádiz*, *malvasía*<sup>9</sup>,

8 Vid de Córdoba.

9 Véase Ibáñez, 2010: 84–85.

*almuñecar*, *moscatel de flandes*, *mollar de granada*, *ciutí*); por su color (*listán morado*, *jaén blanco*, *mollar negro*, *albillo pardo*, *tintilla*, *tinto*, *doradillo*, *perruno negro*, *blanquecina*, *ferrar blanco*, *colona negra*); por tomar el nombre de quien lo ha estudiado (*de fuentedueña*, *de beguillet*, *de columela*, *de bidet*, *de boutelou*); por su parecido con... (*pecho de perdiz*, *cepa canasta*, *rabo de vaca*, *leonada*, *corazón de cabrito*, *casco de tinaja*, *teta de vaca blanca*, *botón de gallo*, *cañocazo*); por su comportamiento (*llorona*, *ximenez loco*, *palomino bravío*, *galana*); por su manera de conducirse (*colgadera*); por ser temprana (*tempranillo*); por ser del gusto de las abejas (*abejera*) o de las moscas (*moscatel*). En algunos casos se evoca lo monástico (*fray gusano de miraflores*, *fray gusano de maina*) y en otros se recurre al santoral (*santa paula de granada*, *santa paula de xerez*, *santa Isabel*). Hay también alguna etimología latina como *albillo castellano*, de *albus -a -um* 'blanco' o *mantúo castellano* y *mantúo bravío*, de *mons montis* 'monte'.

Además, en buen número de casos, incluye la sinonimia de cada una de las variedades. No vamos a incluirlas aquí pues desbordaría los límites de este trabajo. Tan solo a modo de ejemplo anotamos a continuación las sinonimias que da para la primera de las variedades descrita que es la *listán común*:

Listán en Salúcar de Barrameda y en Chipiona. Palomina blanca en Xerez de la Frontera, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete. Palomina en Conil y Tarifa, etc. Tempranilla en Rota, Trebugena y Granada. Orgazuela en el Puerto de San María. Ojo de liebre en Lebrija. Tempranas blancas en Málaga, etc. Temprana o temprano en Algeciras, Motril, Granada, la Alpujarra, Guadix, Baza, río Almazora, etc. Albán en Granada y muchos pueblos de su Provincia. (Simón de Rojas 1807: 132)

A pesar del esfuerzo realizado por Simón de Rojas (1807: 255) en cuanto a «la sinonimia o nombres que suelen darse a cada vidueño, ya en diversos países, ya en uno mismo, he citado muy pocos fuera de los usados en Andalucía, y no dudo que aun entre estos se hallen algunos que me son enteramente desconocidos».

Además, anota en un índice más de un centenar de nombres de las variedades que no ha analizado por «no conocerse suficientemente» (Simón de Rojas, 1807: 245–254).

#### 4. Conclusiones

Esteban Boutelou (1776–1813) y Simón de Rojas Clemente (1777–1827) reivindican sus tratados defendiendo sus técnicas agronómicas de aplicación directa al caso español frente a las traducciones de los tratados de Francia, pensados y diseñados para sus viñedos, y que no siempre pueden servir para la viticultura española, con otros suelos y otra climatología. Se convierten en referentes en España y en el caso de Simón de Rojas Clemente también en Europa, donde su obra es conocida, gracias a sus traducciones al francés y al alemán. Se

alinean, sobre todo el segundo, con otro gran geópono español, Gabriel Alonso de Herrera, considerado como una autoridad en Europa.

La *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera* de Esteban Boutelou, escrito con el rigor de un ilustrado, se centra en la vid y su cultivo, y solo dedica un apéndice a la elaboración del vino. El *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, con un índice etimológico y tres listas de plantas en que se caracterizan varias especies nuevas* de Simón de Rojas es el primer tratado científico de ampelografía, con el que se inaugura esta disciplina en España.

Ahora bien, parte de sus conocimientos los adquieren fuera, en Inglaterra y en Francia, pero los ponen al servicio de la vitivinicultura española, en particular la andaluza. Esteban Boutelou forma parte de la cuarta generación de una familia de jardineros y botánicos de origen francés. Tras una primera formación en el ámbito familiar, en 1789 se traslada a Inglaterra y a Francia, junto a su hermano Claudio para estudiar botánica, agricultura y horticultura. Simón de Rojas Clemente, aunque alcanzó el grado de doctor en Teología, su verdadera vocación fue el campo y a partir de 1800 comenzó a recibir clases de botánica, mineralogía y química en el Real Jardín Botánico de Madrid. En 1802 viajó a Francia y a Inglaterra con el fin de incrementar su formación en botánica. Estuvo muy en contacto con científicos franceses e ingleses como J. Sowerby, J. E. Smith o D. Turner.

El hecho de ser dos tratados originales y ambos reflejo de un modelo de viticultura particular, el andaluz, diferente a la del norte de España, los convierte en una fuente de indudable interés para conocer y profundizar en el español de la vid y el vino.

Las denominaciones de los tipos de tierras propias para el viñedo tienen nombres desconocidos en el norte: *albarizo* o *tosca*, *barros* y *arenas*. Lo mismo ocurre con las maneras de cavar las viñas como *alumbrar* y sus tipologías: *alumbra con piletas*, *alumbra por lomos*, *alumbra de chata y pileta* o *labor de triángulo*. En el norte a las ramas de las cepas se les llama *brazos* y en Andalucía *brocados*. Son denominaciones propias de Andalucía la *poda en redondo* y la *poda en moflete*, el *lardeado*, el oficio de *mayeta*, el *asoleo*, el *arropar*, *aguardientar*, *cabecear*, el llamar *botas* o *pipas* a las cubas de vino, entre otros términos que anotamos en nuestro trabajo. En el tratado de Simón de Rojas Clemente la aportación más importante es el relativo a las voces técnicas relativas a la organografía de la vid y sobre todo a los 119 nombres de variedades de vid que hemos recogido en nuestro trabajo.

Un buen número de voces especializadas son de tradición oral. Con frecuencia los autores hacen referencias a ello cuando dicen: «llaman los sanluqueños *agostar*...». Además de *agostar*, hemos anotado otras muchas denominaciones

populares. También está muy presente la variación diatópica. Simón de Rojas Clemente en las sinonimias de las variedades de vid indica con frecuencia con qué nombre se recogen en distintos lugares de Andalucía y otros sitios de España como Valencia o Aragón. También hay algunas voces cultas como *albariza* de latín *albo*. Abundan las sinonimias, que delatan el carácter inestable de la terminología. La *barra* utilizada para hacer el agujero para plantar las vides se llama también *aguja*, *parpal* o *plantador de yerro*. A los *rodrigones*, también se los llaman: *ayos*, *arrimos* o *tutores*. Serían muchos los ejemplos que podríamos anotar. Los galicismos, tan frecuentes en otros tratados, sobre todo los traducidos del francés, tienen aquí una presencia meramente testimonial. Tan solo hemos registrado cuatro: *charrúa*, *œnologista*, *areómetro* y *gleucómetro*.

## Corpus de textos

### 1. Tratados del vino de la primera mitad del siglo XIX

BOUTELOU, Esteban (1807): *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, en *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos* por el Real Jardín Botánico de Madrid, tomo XXII, Madrid, Imprenta de Villalpando; pp. 97–109, pp. 114–122, pp. 131–143, pp. 149–156, pp. 169–173, pp. 180–189, pp. 200–207, pp. 214–226, pp. 230–236, pp. 247–254, pp. 263–264, pp. 277–279, pp. 294–299, pp. 310–315, pp. 331–334, pp. 341–343, pp. 359–360, pp. 368–369, pp. 337. 381.

BOUTELOU, Esteban (1807): *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Madrid: Imprenta de Villalpando.

CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas (1807): *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Madrid: Imprenta de Villalpando, en el *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los párrocos*. Madrid, Imprenta de Villalpando, tomo 21, pp. 1–36, pp. 37–47, pp. 49–80, pp. 84–92, pp. 100–106, pp. 112–120, pp. 125–135, pp. 144–148, pp. 165, 169, pp. 179–183, pp. 187–198, pp. 207–216, pp. 224–232, pp. 244–248, pp. 256–261, pp. 273–278, pp. 284–289, pp. 301–310, pp. 320–328, pp. 335–344, pp. 346–413.

CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas (1807): *Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía con un índice etimológico y tres listas de plantas en que se caracterizan varias especies nuevas*. Madrid, Imprenta de Villalpando.

### 2. Ediciones posteriores de los tratados

BOUTELOU, Esteban (1949–1807): *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Ministerio de Agricultura. Manuales técnicos.

BOUTELOU, Esteban (1991/1994–1807): *Idea de la práctica enológica de Sanlúcar de Barrameda o del método que allí se sigue en la fabricación de los vinos y algunas observaciones sobre la destilación de los aguardientes*. Edición de Bodegas Antonio Barbadillo, S. A. (2.ª ed.).

BOUTELOU, Esteban (2001–1807): *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca.

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

CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas (1879): *Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía con un índice etimológico y tres listas de plantas en que se caracterizan varias especies nuevas*. Madrid, Imprenta Estereotipia Perojo.

### 3. Traducciones

CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas (1814): *Essai sur les variétés de la vigne qui végètent en Andalousie*. Paris, Imprimerie de Poulet. (Traduit par M. Le M. is de Caumels).

CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas (1816): *Tables synoptiques des caracteres distinctifs de la vigne extraites de l'Essai sur les vignes d'Andalousie de D. Simon-Roxa Clemente. À l'usage des Cultivateurs que désirent s'occuper de la synonymie de la Vigne et de la description de ses variétés par M. Le M. is de Caumes*. Toulouse, Bellegarrigue.

CLEMENTE Y RUBIO, Simón de Rojas (1821): *Bersuch uber die Barietäten des Beinstocks in Andalusien*. Grätz.

### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1513): *Obra de agricultura, copilada de diversos autores por Gabriel Alonso de Herrera de mandato del muy ilustre y reverendísimo señor el cardenal de España, arzobispo de Toledo*. Con privilegio real, Alcalá de Henares, Arnao de Guillén de Brocar.

ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1818–1819): *Agricultura general* (corregida y ampliada de la primera edición publicada en 1513). 4 tomos. Madrid, Imprenta Real.

CHAPTAL, Jean Antoine (1801): *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres simples et composés*. Paris, Delalain.

CHAPTAL, Jean Antoine (1803): «Vin», en *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire ou dictionnaire universel d'agriculture*. Tome X. Paris: Librairie d'Éducation et des Sciences et Arts, pp. 284–377.

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

DUHAMEL DU MONCEAU, Henri-Louis (1768): *Traité des arbres fruitiers contenant leur figure, leur description, leurs culture*. 2 vols. Paris, Chez Saillant Libraire et Chez Desaint Libraire.

IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (2015): «La traducción científico-técnica francés-español en el ámbito de la enología (1750–1850)». *Çedille: Revista de Estudios Franceses*, 11, 273–311.

IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (2018): *El tratado de la vid de Louis Dussieux y el tratado del vino de Jean Antoine Chaptal de 1796 conservados en la biblioteca de San Millán. Contextualización y estudio de la traducción de 1803*. Cilengua (Centro Internacional de Investigación de la Lengua Española).

IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (2020): «El libro segundo de la *Obra de agricultura* de 1513 de Gabriel Alonso de Herrera. En los orígenes del español del vino», en M. Ibáñez Rodríguez (ed.), *Enotradulengua. Vino, lengua y traducción*, Berlín, Peter Lang, 61–81.

IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (2010): *43 palabras de la vid y el vino*. Gobierno de La Rioja, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

LARA BENÍTEZ, Miguel y Alberto GARCÍA DE LUJÁN (2008): «Las aportaciones ampelográficas de Simón de Rojas Clemente en el contexto de la historia de la ampelografía», en J. Pascual Hernández, *Bicentenario de Esteban Boutelou y Simón de Rojas Clemente*. Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, Servicio de Publicaciones y Divulgación. (Colección: El Arado y la Red), 91–113.

MALDONADO ROSSO, Javier (2008): «Quimera y realidad: El Marco de Jerez durante las comisiones agronómicas de Simón Rojas Clemente y Esteban de Boutelou (1803–1808)», en J. Pascual Hernández, *Bicentenario de Esteban Boutelou y Simón de Rojas Clemente*. Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, Servicio de Publicaciones y Divulgación. (Colección: El Arado y la Red), 65–90.

MARCHENA DOMÍNGUEZ, José (2008): «Simón de Rojas Clemente y Rubio (1777–1827): un sabio botánico en la España Ilustrada», en J. Pascual Hernández, *Bicentenario de Esteban Boutelou y Simón de Rojas Clemente*. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca, Servicio de Publicaciones y Divulgación (Colección: El Arado y la Red), 21–47.

RAMOS SANTANA, Alberto (2008): «Esteban de Boutelou y la viticultura del Marco de Jerez», en J. Pascual Hernández, *Bicentenario de Esteban Boutelou y Simón de Rojas Clemente*. Junta de Andalucía, Consejería de Agricultura y Pesca, Servicio de Publicaciones y Divulgación. (Colección: El Arado y la Red), 49-61.

## Lista de figuras

### Los tipos discursivos en etiquetas de vino: exploraciones comparativas en portugués y español

**Antónia Coutinho y Florencia Miranda**

Fig. 1.1: Disposición de las indicaciones obligatorias en una etiqueta .....	16
Fig. 1.2: Cuadro síntesis de los mundos discursivos .....	18
Fig. 1.3: Ejemplos 1, 2 y 3 .....	21
Fig. 1.4: Ejemplos 4 y 5 .....	23
Fig. 1.5: Ejemplo 6 .....	25
Fig. 1.6: Ejemplos 7 y 8 .....	26
Fig. 1.7: Ejemplo 9 .....	27
Fig. 1.8: Ejemplo 10 .....	28
Fig. 1.9: Ejemplos 11 y 12 .....	28
Fig. 1.10: Ejemplo 13 .....	29
Fig. 1.11: Ejemplos 14 y 15 .....	30
Fig. 1.12: Ejemplo 16 .....	31

### La etiqueta de vino: la evolución de un género

**María Pascual Cabrerizo y Gloria Martínez Lanzán**

Fig. 2.1: Una botella que ilustra con sencillez la plurifuncionalidad de la etiqueta de vino .....	40
Fig. 2.2: La etiqueta de Château Margaux mantiene un diseño clásico desde hace más de 60 años .....	45
Fig. 2.3: Además de en la etiqueta, la influencia francesa en el envasado se nota en la malla metálica que envuelve la botella para destacar que se trata de vinos de calidad superior .....	46
Fig. 2.4: De izquierda a derecha, ejemplos de etiquetas de Mouton Rothschild, Josmeyer, Vega Sicilia «Único» y Enate creadas por artistas .....	47
Fig. 2.5: Algunas etiquetas abren la puerta a un mundo virtual que potencia la interacción con el consumidor .....	48

### El color del vino en las notas de cata. Terminología expresiva y significados culturales

**Miguel Ibáñez Rodríguez y Lourdes Cerrillo Rubio**

Fig. 3.1: Red conceptual de la «vivacidad» .....	58
Fig. 3.2: Red conceptual de las tonalidades del vino tinto .....	59

El segundo volumen de *Enotradulengua* recoge los trabajos de varios integrantes del GIRTraduvino y colaboraciones internacionales en torno a los géneros y tipos textuales que se dan en el ámbito vitivinícola. A lo largo de 12 capítulos, se desgranán aspectos lingüísticos y extralingüísticos para caracterizar una amplia variedad de textos, desde la nota de cata – paradigma de género vitivinícola – hasta los tratados, pasando por géneros a caballo entre dos esferas de actividad, como son las guías y los folletos enoturísticos, y géneros emergentes, como la conversación guasap en la negociación comercial, sin olvidar el mundo de la publicidad.

**Miguel Ibáñez Rodríguez** es profesor titular (acreditado para catedrático) de la Facultad de Traducción e Interpretación de la Universidad de Valladolid. Desde su fundación oficial en 2005, dirige el grupo de investigación reconocido GIR-Traduvino, dedicado al estudio de la lengua de la vid y el vino y su traducción.

ISBN 978-3-631-85669-7



[www.peterlang.com](http://www.peterlang.com)