

EL VINO, BEBIDA NACIONAL DE LOS ARGENTINOS ESTUDIO LÉXICO DE ESPECIALIDAD

María Teresa Toniolo, Universidad Nacional de Córdoba (Arg.),
marateresatoniolo21@gmail.com

María Elisa Zurita, Universidad Nacional de Córdoba (Arg.),
mariaelisazurita@gmail.com

1. RACCONTO HISTÓRICO.

El estudio de la cultura de cualquier tema viene intrínsecamente unido al de sus campos léxicos. «No conocemos un tema si no dominamos el ámbito de las palabras que sirven para formularlo y hablar sobre él» (Carrillo Ayala 2005:329).

El vino es parte de la cultura y de la historia de la humanidad¹ y, desde tiempos inmemoriales², devenido de todas las civilizaciones del Cercano Oriente, el vino se encuentra totalmente arraigado en la cultura occidental. La iglesia y el imperio romano adoptaron la cultura de la viña y del vino como símbolo de poder y de civilización, de riqueza y de hospitalidad.

Con el advenimiento del Cristianismo, los monjes comenzaron a expandir por todo el mundo el cultivo de la vid, protegiendo sus plantaciones por la necesidad de sus vinos en la Eucaristía, al igual que los ortodoxos y los hebreos.

Durante la Europa Medieval, la expansión de la vid y del vino, viajando a través del Mediterráneo, derivó en la plantación de diversas variedades de vides y, desde fines del siglo XV, los espacios de expansión se multiplicaron.

1.1. La ruta americana de la VID hasta las Tierras del Plata. Las primeras variedades de vid llegan a América en el segundo viaje de Cristóbal Colón, por 1493; en las islas antillanas se intentó el primer sembradío, pero el clima de la región caribeña malogró su fructificación.

Luis Hidalgo, en su ensayo *Notas históricas sobre los orígenes españoles del cultivo de la vid en América* escribe:

El vino constituía en los siglos XV y XVI un complemento indispensable en la dieta del pueblo español, y por ello, desde el primer momento está su presencia en los bastimentos de las expediciones del descubrimiento y colonización de América. Se hacía necesario e imprescindible para los tripulantes [...] El vino se consumía como alimento, como medicina y como reparador de fuerzas (Hidalgo 1986).

La difusión de las viñas por estas tierras de América, en tiempos de su gobierno por parte del reino de España, va a llevarse a cabo particularmente por los misioneros evangelizadores de las distintas órdenes religiosas, impulsores de la vitivinicultura, dado el requerimiento cotidiano del vino para la celebración de la misa.

El mencionado Hidalgo, enólogo español, hace referencia a que el 24 de junio de 1517 o 1518 se bebió vino por primera vez en México en una comida ofrecida por el explorador Juan de Grijalva a cinco enviados del noveno señor mexica Moctezuma Xocoyotzin, en tierras cercanas a las playas de la actual San Juan de Ullúa.

Las fuentes convergen en considerar que ha sido Hernán Cortés el promotor del cultivo de la *vitis vinífera* en México, primer sitio de América donde se logró que fructificaran las cepas traídas desde Europa al tiempo que se convertía en principal destino de vinos y licores de

¹ Se conjetura que el origen de la agricultura y también de la viticultura se remonta a unos 9.000 años antes de la era cristiana. (Paillas 2011: 971).

² Desde tiempos de Noé, el vino fue adquiriendo importancia ritual y médica como antiséptico y purificador del agua (Génesis, 20-21). Y en el Talmud judío se puede leer «Cuando falta el vino comienzan a ser necesarias las drogas».

procedencia europea en tiempos de la colonia³. Cortés firmó ordenanzas de buen gobierno en 1524 en las que dispone lo siguiente:

...cualquier vecino que tuviese indios de repartimiento sea obligado a poner en ellos en cada año, con cada cien indios de los que tuviera de repartimiento, mil sarmientos, aunque sean de la planta de su tierra, escogiendo la mejor que pudiera hallar. Entiéndase que los ponga y los tenga bien pesos y bien curados, en manera que puedan fructificar, los cuales dichos sarmientos pueda poner en la parte que a él le pareciere, no perjudicando terceros, y que los ponga en cada año, como dicho es, en los tiempos en que convienen plantarse, hasta que llegue a dicha cantidad con cada cien indios cinco mil cepas; so pena que por el primer año que no las pusiere y cultivase, pague medio marco de oro. (Ítem) que habiendo en la tierra plantas de vides de las de España en cantidad que se pueda hacer, sean obligados a engerir las cepas que tuvieren de las plantas de la tierra. (Hidalgo 1986).

Hidalgo afirma haber leído estas ordenanzas en el Archivo del Duque de Terranova y Monteleone, en el Hospital de Jesús, de la ciudad de México⁴.

No es que el género *Vitis* fuera totalmente desconocido en las tierras de esta América; colonizadores y misioneros encontraron especies diferentes de uvas silvestres tales como la *vitis rupestris*, la *riparia*, *vitis labrusca*, *vitis berlandieri*, con las cuales se elaboraban en tiempos coloniales vinos algo ásperos y poco gratos al paladar, de ahí tanto interés en hacer prosperar la *vitis vinífera*. Todo hace suponer que sobre las cepas de estas tierras se llevó a cabo el injerto de las cepas traídas desde España. Hidalgo mismo habla de la gran visión de Hernán Cortés:

...al llegar a establecer, en el año 1524, la injertación de la *Vitis vinífera* como práctica vitícola, cuando ello no se realizaba en el resto del mundo, con más de 350 años de anticipación a cuanto la mencionada práctica se hizo necesaria en el cultivo de la vid, como consecuencia de la invasión filoxérica en Europa. (Hidalgo 1986).

En 1531, el emperador Carlos I de España y Carlos V de Alemania ordenó que todos los navíos trajesen plantas de olivos y vides para la Nueva España.

De este modo, ya en 1597, América tuvo sus primeras bodegas en la Hacienda de San Lorenzo de un tal Lorenzo García en México, bodegas que subsisten con el nombre de Casa Madero.

Desde México, se expande hacia la Baja California a través de los misioneros jesuitas durante el siglo XVII, y más tarde de los franciscanos⁵ quienes cultivan vides a lo largo de la costa oeste de los actuales territorios de EE.UU. hasta San Francisco. Por otra parte, un tal Lord Delaware introdujo en Virginia vides procedentes de Francia y de Alemania por 1619. (Hidalgo 1986).

En América del Sur, la vid es introducida en tierras colombianas por 1530 y hacia 1548 llegan al Perú, de manos de don Hernando Montenegro.

Según Bernabé Cobo, sacerdote jesuita, naturalista e historiador del Siglo XVII:

³ En un texto periodístico de 1992, publicado en Revista de Revistas, Jorge Laso de la Vega menciona que «La Nueva España se convirtió en el **principal destino** para los vinos y licores de la península ibérica. Tan sólo durante el gobierno de Cortés dieciséis barcos hispanos llegaban cada año procedentes de Cádiz cargados hasta las bordas con Jerez de Chiclana y Puerto Real y licores de Sanlúcar de Barrameda y Sevilla... Se ha establecido con certeza que no menos de cincuenta navíos de alto bordo, cargados con toneles de vinos arribaban cada año a la Villa Rica de la Veracruz, además de las dieciséis embarcaciones de Cádiz» (Guzmán 2014: 1).

⁴ Consúltese www.mexicodesconocido.com.mx/el-vino-en-mexico.html

⁵ Se considera a fray Junípero Serra, mallorquí, el pionero de la vitivinicultura en California, fundador de la Misión de San Diego de Alcalá y otras ocho hasta San Francisco.

...entre los cronistas que ofrecen noticias más interesantes son Agustín de Zárate (1555) y Pedro Cieza de León. Zárate llegó al Perú en 1543 como Contador de Mercedes del Emperador acompañando al Virrey Nuñez de Vela. Cuando asomaba la rebelión de Gonzalo Pizarro, Zárate, en cumplimiento de sus funciones, recorrió los llanos del Perú donde vio que dándose muy bien todo fruto de Castilla y aún de uva hubiera abundancia si las alteraciones de la tierra hubieran dado lugar, porque algunas (vides) han nacido que se pusieron de granos de pasas... (Cobo [1653] 1964:392).

Cieza acompañó a Pedro de la Gasca en su expedición contra los Pizarro (1547-1550), y precisa que pasó por Pacasmayo en setiembre de 1548 y escribe: «Desde San Miguel de Piura hasta Lima encontró que en muchos de estos valles hay grandes viñas. Hasta ahora no se ha hecho vino y por esto no se puede verificar que tal será...» (Cieza de León 1947:448).

No sólo los señores tenían viñas sino también unos “indios naturales” y “de comunidades”, quienes temprano se habían dado cuenta del valor de los frutos de las vides que les permitían producir mosto y venderlo para pagar sus tributos.

Un sacerdote español, Francisco de Caravantes, llevó desde Perú las primeras cepas a Chile introduciéndolas en la ciudad puerto de Talcahuano. La primera vendimia se logró en 1551, en Copiapó, norte de Chile, de las vides cultivadas por el conquistador Francisco de Aguirre, aunque en el Archivo de Indias, en Sevilla, se atribuye este emprendimiento a Rodrigo de Araya.

1.2. Las rutas de la vid en tierras del Plata.

En el espacio territorial de lo que es hoy Argentina, el vino es y ha sido una bebida viva y, como tal, ha evolucionado y se ha enriquecido a lo largo del tiempo (Menéndez 2012:7). Es propio de la “dieta mediterránea” importada desde Europa, como lo es la cebolla, el laurel, el ajo y el aceite de oliva y su degustación, ya sea solo o como acompañante obligado de las comidas, figura en la dieta de los argentinos, habiendo sido declarado bebida nacional el 24 de noviembre de 2010.

Desde el periodo colonial se viene desarrollando la plantación de vides y la fabricación de vinos. Tres fueron las vías de ingreso de las distintas cepas de uva traídas por conquistadores y misioneros en cumplimiento de ordenanzas reales. El primer intento de implantación se dio en 1536 con la expedición de Pedro de Mendoza, en el fuerte de Sancti Spíritu⁶, con resultados negativos debido a las características adversas del clima y del suelo. Respecto al segundo ingreso de vides al actual territorio argentino, nos hemos encontrado con versiones distintas: Una de ellas sostiene que fue don Diego de Rojas, primer adelantado que transitó los territorios del norte argentino, quien por 1542, junto a soldados de su expedición, dejaron la impronta de vides en tierras del NOA, debido a la expulsión fisiológica de las semillas de pasas de uva traídas de Europa y que constituían su dieta calórica⁷. Otra versión da cuenta que:

...los habitantes de la pionera ciudad de Santiago del Estero se hallaban, en 1556 [1557], sin cura párroco, por lo cual se decidieron a buscar uno en Chile. Al llegar al puerto de La Serena, arribaban desde el Perú las naves de García Hurtado de Mendoza [...] quien además de darles vides, trigo, maíz y cebada, le otorgó permiso al clérigo

⁶ Fundado por Gaboto y lugar donde se refugió el fundador de la primera Buenos Aires (Quiroga Schmit 2007).

⁷ Se sabe que estos soldados españoles -al igual que las legiones romanas consumían pasas de uva como alimento calórico para sus largas marchas, y se cree que al partir las semillas escupidas o eliminadas por vía fecal, se produjo la aparición por esas tierras de la cepa Quebrantilla, más conocida como Criolla Chica, que con los siglos se transformó en una de las más difundidas por todo Cuyo. (Quiroga Schmit 2007).

Juan Cedrón para que se hiciera cargo de la feligresía santiagueña (Quiroga Smith 2007)⁸.

La tercera vía de ingreso remite a la fundación de Mendoza en 1561, por parte de Pedro del Castillo, quien otorgó a sus expedicionarios parcelas de tierra para huerta y viña. Desde aquí el mapa vitícola se extiende a San Juan, fundada en 1562 por Juan Jufre, sindicado como el primer viticultor de la zona y, una treintena de años más tarde, por 1591, se plantan las primeras vides en la Nueva Rioja de las manos de Juan Ramírez de Velasco.

En el NOA, las primeras cepas de viñas ingresaron por 1556 desde Chile, introducidas por el ya mencionado Padre Juan Cedrón en la zona de Anta. Por estar el valle calchaquí sublevado por la penetración hispánica, se cultivaron luego en Campo Santo. Pacificado el Valle Calchaquí, los jesuitas la llevaron y plantaron en las misiones de San Carlos Barromeo y Santa María de Yacovil, actual región de Catamarca.

Dando un salto en el tiempo, en este racconto histórico sobre la historia de la vid en tierras argentinas, cabe mencionar al discutido pensador, escritor, político y maestro, Domingo Faustino Sarmiento, quien siendo gobernador de Cuyo por 1852-3, al advertir las excelentes condiciones de la zona, contrató al francés Michel Aimé Pouget⁹ para que se encargara del ingreso de las primeras cepas de variedades francesas, entre ellas, la célebre Malbec.

Llegando al siglo XX, después de la Primera Guerra Mundial (1914-1919), los vinos argentinos adquieren progresivamente calidad dando resultados la aclimatación de las cepas traídas desde Francia, Italia y España en varias regiones argentinas.

A lo largo de la década del '70 del siglo pasado se profundiza la producción masiva de los llamados vinos de mesa, de consumo cotidiano y accesibles en precio, dejando los vinos finos para ocasiones especiales y es, a partir de 1990, en que la producción vitivinícola cobra auge, moviendo un caudal económico importante vinculado a la elaboración y comercialización de vinos finos de calidad superior.

1.3. La vid llega a Córdoba de la Nueva Andalucía.

En cuanto al actual territorio de Córdoba, desde su época fundacional -1573- registra plantaciones de vides en la ciudad y campos aledaños¹⁰. Durante esa época, la producción de vinos de Córdoba tiene un gran desarrollo y es consecuencia del sistema de estancias jesuíticas distribuidas en el territorio. El primer vino elaborado en tierras cordobesas se llamaba *Lagrimilla de oro*. Producido en la Chacra de Guanusacate, en tierras de sanavirones, hacia 1618, fue llevado a España por los jesuitas. Este exquisito vino elaborado a partir del mosto de 48 mil cepas cultivadas, poseía un sabor tan singular que lo llevó a convertirse en el primer vino americano degustado en la mesa real de Felipe V en Madrid. La producción vitivinícola de la rebautizada Estancia de Jesús María albergó en 1730 la bodega más antigua en el actual territorio argentino y alcanzó tal grado de desarrollo que su fama trascendió las fronteras y se prolonga hasta nuestros días.

⁸ Esta versión es la más difundida cuando se trata de acercarnos al ingreso de las primeras vides en la Argentina (Quiroga Schmit 2007).

⁹ Pouget, ingeniero agrónomo conocido en Chile por parte de Sarmiento, en oportunidad de su exilio político. (Smink 2012).

¹⁰ En el Archivo Histórico de la Provincia de Córdoba se guarda el Primer expediente del archivo de Tribunales, de 1574, relativo al juicio sucesorio de un vecino cofundador de la ciudad, en el que se registra un inventario de viñas. (25 de marzo de 1574).

Una vez expulsados los jesuitas¹¹, la Estancia de Jesús María pasó a manos privadas, fue adquirida por Félix Correa quien la compró con la intención de convertirla nuevamente en un centro viñatero. Al poco tiempo, una Real Orden proveniente de la Corona de Carlos III disponía la tala de las viñas y de las plantas de olivo en sus colonias para evitar la competencia comercial con los productos elaborados en España. Correa insistió para lograr habilitar su establecimiento ya que su propósito era tener su propia bodega, pero murió sin lograrlo (Ezcurra 2012:21). De este modo, la superficie de Jesús María y Colonia Caroya fue perdiendo los viñedos que tenía y se fue transformando en un monte inculto.

Hubo que esperar la llegada de unas 60 familias de inmigrantes de la Región Friuli-Venezia-Giulia, el 15 de marzo de 1878, propiciada por la Ley de Inmigración promulgada por el presidente Nicolás Avellaneda para que Caroya “cara de cuero” en su étimo quichua renaciera como colonia agrícola y desde sus comienzos fue especializándose en actividades vitícolas, de tal manera que en la heráldica de su escudo figura una hoja de vid.

1.4. Viñas y viñedos en la Córdoba de hoy.

Desde la década del '90 del siglo pasado, se viene dando un impulso cada vez más intensificado por reinstalar y posicionar de mejor manera la tradicional actividad vitivinícola que en tiempos de los jesuitas (siglos XVI y XVII) y a fines del siglo XIX con los colonos italianos, constituía principal actividad económica en parte de la provincia.

«El salto en calidad que ha dado la vitivinicultura de Córdoba en los últimos años es muy meritorio. Ya comienza a ser referenciada, no solo en el país, sino también en el contexto internacional», expresó Claudia Quini, presidenta de OIV, una autoridad de la industria del vino a nivel mundial. (Acotto 2014).

A partir de 2009, la Secretaría de Turismo y bodegas locales han buscado potenciar el enoturismo en la provincia de Córdoba, a través de la Ruta de Vino local y, posteriormente, se insertaron en la red de circuitos nacionales del vino, Caminos del Vino de Argentina, diseñando y promocionando itinerarios guiados.

En los últimos años la reconversión vitivinícola en Córdoba fue muy fuerte y el desarrollo en vinos de calidad, intenso. Pero mucha gente se quedó con una imagen del pasado. Esta iniciativa podrá ayudar a revertir eso, asegura Santiago Lauret, enólogo de La Caroyense. (Acotto 2009).

Igualmente en Caroya funciona el llamado ‘Cambio Rural’¹² con apoyo del INTA¹³ y la Secretaría de Agricultura de la Nación. A nivel nacional, ‘Cambio Rural’ está articulado desde el año pasado con el Programa Federal de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable.

El mentado salto en calidad parece ir concretándose. Prueba de ello es:

...lo ocurrido recientemente con la Bodega Las Cañitas, ubicada en Villa Berna, en la zona de Calamuchita, [que] marcará un antes y un después para este sector. Obtuvo por primera vez para una creación de la provincia, la Gran Medalla de Oro Vinandino 2013¹⁴, uno de los cinco concursos más importantes del mundo. (Acotto 2014).

¹¹ En 1767, Carlos III decretó la expulsión de los jesuitas de España y sus colonias, el día 2 del mes de abril. Pocos años antes los reinos de Portugal y de Francia habían tomado igual decisión (Domínguez Ortiz 2005:140-141).

¹² A nivel nacional, Cambio Rural está articulado desde 2003 con el Programa Federal de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable. Véase La voz del Campo. <http://archivo.lavoz.com.ar/2004/12/04/>

¹³ INTA: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.

¹⁴ Premio obtenido en noviembre de 2013 en la 11ª edición de la Unión Internacional de Enólogos en la que participaron 800 muestras de 18 países. (Acotto 2014).

En la actualidad se distinguen en la provincia cuatro zonas: * **Colonia Caroya**¹⁵, región tradicional y la principal, actualmente en proceso de reconversión vitivinícola hacia vinos finos varietales; * **Ischilín y Norte**, excepcional zona para cultivos de vid por las condiciones de su suelo y climatológicas; * **Calamuchita**, zona relativamente reciente que posee condiciones naturales para la vitivinicultura de altura; * **Traslasierras**, región que posee un pasado vitivinícola y condiciones naturales para cultivos de vid.

2. ESTUDIO LÉXICO DE ESPECIALIDAD.

La presente comunicación tiene como finalidad exponer recortadamente algunos resultados de un proyecto de investigación sobre viticultura y vitivinicultura regional, en Córdoba, Argentina¹⁶, en cuanto al repertorio léxico de especialidad con el que se realiza la comunicación en todo lo relativo a estos campos designativos. Sus objetivos generales son los siguientes: 1. La recuperación de distintas parcelas de léxico en uso en el habla de Córdoba, Argentina; 2. Brindar material léxico que motive a los profesores de la enseñanza de lenguas el conocimiento y dominio de léxico específico; 3. Contribuir con acopio de material léxico especializado en un campo léxico semántico (La viticultura y la vitivinicultura). En cuanto a sus objetivos específicos nos hemos propuesto dos: **a.** Redactar un glosario terminológico clasificado en bloques con referencia a los campos léxicos de **la vid, su fruto, la viña y sus actividades, los tipos de vinos, la medida de los líquidos vitivinícolas, nombres de los recipientes de almacenamiento, terminología de la cata de vinos, entre otros.** **b.** Contribuir con material lingüístico **regional** al banco de datos –subproyecto léxico– del proyecto internacional Estudio coordinado de la Norma Hispánica Culta “Juan M. Lope Blanch”, inserto en la ALFAL

En un primer acercamiento, se trabajó intensamente en la indagación histórica del ingreso de la *vitis vinífera* en América desde el Siglo XV y particularmente en Córdoba, desde su fundación en 1573. En un segundo tramo investigativo, localizamos las regiones de viñas y bodegas de la provincia de Córdoba, las que fueron visitadas por nosotras y en las cuales realizamos entrevistas, grabaciones, completamos cuestionarios y acompañamos a viñateros, bodegueros, empleados... mientras realizaban sus actividades cotidianas.

El camino recorrido en nuestra investigación hasta el presente nos ha revelado la riqueza de piezas léxicas y referentes semánticos en torno a la vid y sus partes como espécimen botánico, sus frutos (las uvas), conformación y conducción de los viñedos. Con el material recogido y sistematizado ya hemos redactado tres segmentos terminológicos del futuro glosario

¹⁵ Interesantes e importantes fueron las apreciaciones de los productores vitivinícolas entrevistados en la zona de Colonia Caroya, provincia de Córdoba (Arg.): «La Colonia tiene un nombre, un entorno que compensa todo lo demás, tiene una historia... [...] Colonia Caroya es el único lugar donde se puede hacer vino de uva Isabela por derecho adquirido, es decir que hace muchísimos años que está y ningún otro lugar puede hacer este vino. El resto del país puede hacer jugo pero no vino. El único lugar que puede hacer vino, que tiene una reglamentación exclusiva es Colonia Caroya. Es un vino emblemático por el cual se distingue la Colonia en todo el país». (Entrevista a Jorge Silvestri, 21/03/2014). «...acá hay mucha tradición también. La verdad es que los jesuitas ponían el ojo. Estas sierritas le gustaron por algo. [...] La *agroecología* es un áspero camino... » (Entrevista a Danilo Fantini, 21/03/2014). «Lo que nosotros hacemos es vocacional porque es una pasión que tenemos... Esto era parte de la bodega de mis abuelos que vinieron de Italia, en el XIX... [...] En Colonia Caroya tenemos parcelas muy pequeñas así que tenemos que hacer una producción muy intensiva... [...] ...cuando estuve en Buenos Aires lo pedían, el vino frambua sobre todo a la mujer le gusta mucho, es muy afrutado, la mujer lo busca mucho, en Buenos Aires lo pedían, al vino frambua lo pedían, lo pedían y lo pedían... » (Entrevista a Gerardo Panontini, 21/03/2014).

¹⁶ Proyecto con aval académico y subsidio de SECyT (Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Nación Argentina para investigadores universitarios). Proyecto de Categoría “A”, Código N° 05/F 834, Resolución N° 162/12 UNC: Estudio léxico de especialidad. El mundo del vino en la provincia de Córdoba (Argentina). Dirigido por María Teresa Toniolo.

totalizando **133** términos, muy precisos en sus referentes, que se encuentran estandarizados en su mayoría, siendo un porcentaje significativo (33%) el empleado por especialistas. Cuenta de lo mencionado se ha dado, recientemente, en el XIV Congreso de la SAL (Sociedad Argentina de Lingüística) en Catamarca, abril de 2014.

En esta comunicación que presentamos ante la ALFAL en su XVII Congreso Internacional, daremos sucinta cuenta del material léxico relevado respecto de las principales actividades del viticultor en Córdoba, a través de una serie de cuadros con el fin de ajustarnos al espacio textual requerido. Los tramos sistematizados corresponden a otros cinco segmentos terminológicos: **Léxico relativo al riego, a la fertilización de las vides, al sistema de conducción y selección de injertos, a la poda y sus tipos y a la prevención de fenómenos climáticos.**

2.1. Actividades principales del viticultor.

El viñatero cumple un rol fundamental en lo que hace al mantenimiento de las viñas.

Cotidianamente debe tomar decisiones trascendentes que atañen a la futura calidad de sus productos. Las buenas prácticas agrícolas comprenden: Cuidado de la vid, intensidad y método de riego, fertilización del suelo, conducción del viñedo dando forma a las vides, sistema de poda y de raleo, selección de injertos, prevención de fenómenos climáticos, prevención y tratamiento de enfermedades de las vides. Para todas estas actividades existen emprendimientos superadores.

2.1.1. Léxico referido al riego

La sequía es un fenómeno climático que cíclicamente se produce en la provincia de Córdoba y que, ya se sabe afecta a los viñedos. El riego es uno de los trabajos del viticultor más vinculados al clima y debe adecuarse a los momentos en que las plantas de vid necesitan mayor humedad. Aunque la vid se ha considerado tradicionalmente un cultivo de zona seca, a veces requiere del riego para evitar males mayores de *estrés hídrico*. Como todas las plantas, necesita agua y el volumen depende de la temperatura, de los vientos, de las horas de sol, de la transpiración de las hojas y de las cepas.

Léxico	Referente significativo	Usuarios del vocablo	
		Uso restringido	Uso general
//////////	////////////////////////////////////		
sequía	Carencia de agua que afecta las plantas, en este caso las vides.	X	X
<i>déficit hídrico</i>	Falta de agua para la alimentación de las vides.	X	
<i>estrés hídrico</i>	Sinónimo de <i>déficit hídrico</i> .	X	
riego	Aporte de agua al cultivo para evitar las consecuencias negativas del <i>déficit hídrico</i> .	X	X
regadío	Sinónimo de riego.	X	X
canal ¹⁷	Cauce artificial por donde se conduce el agua	X	X

¹⁷ La zona de Colonia Caroya en la provincia de Córdoba cuenta con dos canales de captación de aguas subterráneas: el Canal Huergo y el Canal San Carlos. El primero fue proyectado y construido por los mismos colonos, cuyas obras comenzaron en 1902 y concluyeron en 1930. Las aguas subterráneas son captadas de las profundidades del río Jesús María, por galerías subterráneas, de recia mampostería, de un metro de ancho por dos metros de altura, lo que permite el tránsito de una persona a lo largo de sus 1600 metros lineales. Por su importancia se compara a los famosos acueductos romanos. El Canal San Carlos capta el agua de las profundidades del río Carnero (originalmente llamado Chavascate o Chaguascate), se inició en 1934 y tiene una extensión de 2000 metros, es decir, 16 cuadras de un túnel idéntico al del Huergo. Ambos canales proveen de agua a Colonia Caroya, tanto para riego como para consumo humano. (Museo Casa Copetti).

	para el riego.		
surco	Hendidura que se hace con el arado por donde circula el agua de riego.	X	X
acequia ¹⁸	Zanja o canal por donde se conducen las aguas para regar. (DRAE 2001:17).	X	X
compuerta	Plancha fuerte de madera o de hierro, que se desliza por carriles o correderas, y se coloca en los canales, para graduar o cortar el paso del agua (DRAE 411:2001).	X	
llavero	Empleado de un consorcio que autoriza a los regantes el turno de riego.	X	
consorcio	Asociación de regantes que se unen para defender la identidad de una zona productora.	X	
regante	Hombre que tiene derecho de regar con agua comprada o repartida para ello. (DRAE 2001: 1309)	X	X
calendario de riego	Programación en tiempo real del momento de riego y cantidad de agua.	X	
turno de riego	Periodo de tiempo en el que cada regante puede usar el agua distribuida por acequias y canales.	X	X
déficit de riego	Falta de regadío.	X	
riego aéreo	Es el riego por aspersión que realiza una limpieza de las plantas en general.	X	
riego con pozo	Sistema de riego que cuenta con una perforación (pozo) que se hace en la tierra para obtener agua de las napas profundas.	X	X
riego por aspersión	Método artificial mediante la cual el agua llega a las plantas en forma de 'lluvia' localizada.	X	X
riego por inundación	Método que consiste en proporcionar agua a la planta de vid por el surco a partir de canales artificiales.	X	
riego por manto	Sinónimo de <i>riego por inundación</i> .	X	
riego por melga ¹⁹	Sinónimo de <i>riego por inundación</i> .	X	
riego por goteo	Método artificial moderno que dosifica el agua que reciben los viñedos sometidos a regadío. Una conducción recorre todas las hileras de la viña y permite que cada pie de cepa reciba su goteo. (Campos 2013).	X	X
riego gota a gota	Sinónimo de <i>riego por goteo</i> .	X	X

¹⁸ *Acequia*: (Del ár. hisp. *assáqya*, y este del ár. clás. *sāqiyah*, irrigadora). f. Zanja o canal por donde se conducen las aguas para regar y para otros fines. (DRAE 2001:17).

¹⁹ La expresión *riego por melga*, de uso en San Juan, Argentina, no se emplea en Córdoba.

<i>sistema automatizado</i>	Método artificial que dosifica el agua a recibir por los viñedos.	X	
<i>tuberías</i>	Conductos por donde se lleva el agua.	X	
<i>goteros</i>	Dispositivos por donde se regulan gotas de agua para regar.	X	
almacenamiento de agua de lluvia para riego	Estanques, tanques, represa.	X	X
estanque	Reservorio de agua, artificialmente construido con fines utilitarios, como proveer el riego.	X	X
tanque	5. Estanque, depósito de agua (<i>DRAE</i> 2001: 1448).	X	X
represa	Lugar donde se almacena agua para riego.	X	X

Cuadro I. Léxico del riego

2.1.2. Léxico referido a la fertilización de las vides.

La fertilización es otra de las actividades que depende del viticultor. Para que la tierra sea productiva es importante tener en cuenta las necesidades particulares de las plantas de vid.

Léxico	Referente significativo	Usuarios del vocablo	
		Uso restringido	Uso general
//////////	////////////////////////////////////		
<i>déficit nutricional</i>	Carencia de nutrientes de la vid que afecta la producción.	X	
<i>fertilización</i> ²⁰	Disponer la tierra para que las plantas den fruto.	X	X
<i>fertilizantes</i> ²¹	Son sustancias que contienen elementos o compuestos químicos nutritivos para los vegetales.	X	X
<i>fertirrigación</i>	Uso de fertilizantes junto con el agua de riego. (Schreiner 2013).	X	
<i>agroquímicos</i>	Productos químicos empleados para mejorar los suelos de las plantaciones.	X	
nutrientes	Elementos químicos que las plantas necesitan para crecer, mantenerse y producir frutos y semillas.	X	X
<i>Nitrógeno (N)</i>	Nutriente del crecimiento. Componente principal de la mayoría de los aminoácidos que integran las proteínas y de la clorofila.	X	
<i>Fósforo (P)</i>	Fuente de energía para que se produzcan todos los procesos metabólicos de la planta. Fundamental en la floración, el cuaje y a partir del envero.	X	

²⁰ Refiriéndose a la fertilización de los viñedos, el entrevistado Jorge Silvestri explicó: «...y en el medio, nosotros vamos a empezar con cultivos interfilares, el año pasado empezamos, por ejemplo, se pone avena, cebada, o algo de eso... en el medio del viñedo para que no nazcan tuyos... entonces uno no tiene necesidad de echar matayuyos, cortarlos y además eso le incorpora el nitrógeno y eso fortifica la planta». (21/03/2014).

²¹ Un productor manifestó: «Hemos usado muy esporádicamente algunos fertilizantes, pero foliares, para corregir, así, enmiendas o correcciones gruesas nunca hemos hecho...» (Danilo Fantini 21/03/2014).

<i>Potasio (K)</i>	Interviene en el proceso del traslado de azúcares fotosintetizados.	X	
<i>Boro (B)</i>	Nutriente que cumple varios roles: Interviene en el cuaje, da rigidez a los tejidos, etc.	X	
<i>Zinc (Zn)</i>	Promueve el crecimiento junto con el nitrógeno.	X	
<i>Hierro (Fe)</i>	Interviene en la fotosíntesis.	X	
<i>Calcio (Ca)</i>	Nutriente antiestrés de la planta y fundamental para el balance hormonal.	X	
<i>Magnesio (Mg)</i>	Integrante de la clorofila y fundamental para la fotosíntesis.	X	
<i>Azufre (S)</i>	Fundamental para el aprovechamiento del nitrógeno.	X	
<i>Cobre (Cu)</i>	Optimiza el transporte del agua dentro de la planta.	X	
<i>abono</i>	Sustancia incorporada al suelo para equilibrar su composición.	X	X
<i>abono de fondo</i>	Materias agregadas al suelo antes de realizar la plantación de la vid.	X	
<i>abono de mantenimiento</i>	Materias aportadas al suelo cada uno o dos años para garantizar la fertilidad.	X	
<i>abono de reparación</i>	Materias incorporadas al suelo cuando se detecta una carencia determinada.	X	
<i>abono natural</i>	Humus de lombriz natural. Estiércol de caballo, de ave, etc.	X	
<i>abono verde</i>	Plantas trituradas e incorporadas al suelo para mejorar la fertilidad.	X	
<i>abono orgánico</i>	Conjunto de materia orgánica que pasa por un proceso de descomposición o fermentación. (Sáez 2013).	X	
<i>abono sólido</i>	Es el abono que se libera con el riego.	X	
<i>solución madre</i>	Abonos sólidos disueltos en agua para su inyección en el sistema de riego	X	
<i>abono líquido</i>	Evita las molestias de la preparación de la solución madre.	X	
<i>abono foliar</i> ²²	Se pulveriza sobre las hojas de las plantas de vid y sus nutrientes penetran hasta la savia.	X	
<i>estiércol</i>	Abono orgánico nitrogenado compuesto de excrementos animales.	X	X

Cuadro II. Léxico sobre fertilización de las vides.

2.1.3. Léxico referido al sistema de conducción de las vides. Selección de injertos.

²² *Abono foliar*: Un entrevistado explicó: «...usamos solamente abonos foliares, solo abonos, en vez de curar el viñedo, abonamos las plantas, las plantas están fuertes, no hay problemas. Nosotros le hacemos fertilización foliar, nada más. Y usamos el caldo bordelés, sulfato de cobre más la cal que está permitido por orgánico, digamos, que es el tradicional. Lo que se intenta es que la planta esté fuerte para que no se enferme, lo que pasa con uno». (Sergio Silvestri 21/03/2014).

Botánicamente, la vid es una especie de enredadera o liana que necesita puntos de apoyo para ir sosteniéndose mientras se desarrolla. La elección de los sistemas de conducción es muy importante porque incide en el volumen de producción, en la fotosíntesis, en la circulación de la savia y de los nutrientes. Tradicionalmente la estructura de apoyo se crea con palos y alambres²³. Existen distintos tipos o sistemas de conducción que buscan asegurar determinada exposición solar, facilitar la cosecha o la calidad de la uva y en consecuencia la calidad del vino.

Los principales sistemas de conducción de las vides son: 1. El sistema denominado Cabeza (gobelet); 2. Diversos tipos de espaldera; 3. El parronal español.

El sistema *en Cabeza* antiguo modo, no se utiliza en Córdoba. El *sistema de espalderos* es muy usual en Córdoba²⁴ y resulta el más apropiado para la *vitis* de vinificación. Por último el sistema en parrón o parronal español, el más común para la producción de uva de mesa, es llamado en Córdoba parra o parral²⁵.

Respecto a la técnica del injerto, ya se practicaba en la Antigüedad y tenía el objetivo de obtener plantas más productivas o más vigorosas (Wiesenthal 2011:503). La producción de mejores uvas orientó este tipo de práctica hasta que finalmente el injerto se impuso como una necesidad ante la filoxera²⁶, cuando los ataques del insecto homóptero *-Viteus vitifolii-* obligó a utilizar portainjertos resistentes a su voracidad.

Léxico	Referente significativo	Usuarios del vocablo	
		Uso restringido	Uso general
////////////////	////////////////////////////////////		
<i>sistema de conducción</i>	Es la configuración de las vides en el viñedo.	X	
espaldero	Es el sistema de apoyo vertical más utilizado en la conducción de la vid.	X	X
espaldero alto ²⁷	Modo de conducción de la viña en porte alto, tiene una estructura que alcanza de 1,80 m a 2 m de altura.	X	X
espaldero bajo	Modo de conducción de la viña en porte bajo con tres alambres, alcanza una altura máxima de un metro y medio.	X	X
poste	Madero o columna clavada verticalmente en el suelo para servir de sostén o apoyo a los alambres de los viñedos.	X	X
alambres	Hilo de metal para sostener las plantas de vid.	X	X
<i>conducción</i>	Sinónimo de <i>sistema de conducción</i> .	X	

²³ «Es una planta trepadora, que antiguamente era cultivada utilizando como soporte diferentes árboles. Hoy en día, excepcionalmente en algunos países se cultiva de esta forma, lo común es que se guíe o conduzca mediante el uso de postes y alambres, lo que se conoce como sistema de conducción, que permite darle una forma determinada a las plantas de un viñedo». (Aranedas Gallegos 2006).

²⁴ En general, el sistema en espaldera es considerado como el más apropiado para la producción de uva de vinificación, ya que, particularmente la doble cruceta, permite distribuir muy bien el follaje obtenido y conseguir una adecuada exposición de los racimos al Sol, además de facilitar las labores de poda y una cosecha expedita y eficiente”. (Aranedas Gallegos 2006: 8).

²⁵ El parronal es el sistema más común para la producción de uva de mesa aun cuando también es utilizado para la producción de uva pisquera y uva para vino. En esta modalidad, la planta es conducida a través de un enrejado horizontal. (Aranedas Gallegos 2006: 9).

²⁶ *Filoxera*: Su nombre proviene de *Phylloxera vastatrix*, denominación que le dio Planchon en el siglo XIX. [...] Las lesiones provocadas por la filoxera en el sistema radicular de la planta provoca un debilitamiento que la conduce a la muerte. (Wiesenthal 2011:412).

²⁷ *Espaldero alto*: Este sistema se comenzó a difundir a finales de la década del 80 y se lo implementó en los viñedos especializados en variedades finas. (Menéndez 2012:35).

<i>del follaje</i>			
<i>conducción del viñedo</i>	Sinónimo de <i>sistema de conducción</i> .	X	
<i>estaca</i>	1. Tutor de madera destinado a sostener las cepas.	X	X
<i>estaca</i>	2. Planta para arraigar, se obtiene cortando en trozos un sarmiento. Se planta en el suelo previamente desinfectado.	X	X
<i>injerto</i> ²⁸	Asociación de dos estructuras vegetales que permite obtener una nueva planta, derivada de ellas.	X	X
<i>portainjerto</i> ²⁹	Cepa seleccionada donde se injerta la variedad de uva que se desea.	X	
<i>injerto de yema</i>	Se realiza en verano y consiste en injertar la variedad vinífera sobre el pie americano.	X	X
<i>pie base</i> ³⁰	Sinónimo de <i>portainjerto</i> .	X	
<i>injerto de corona</i>	Se hace durante el letargo de la planta, antes de que las yemas comiencen a hincharse.	X	
<i>injerto de chip</i>	Se realiza cuando las yemas ya están abultadas.	X	
<i>injerto de espiga</i>	Se realiza en invierno para injertar las plantas cuyas yemas resultaron perdidas. Se hace una hendidura en el pie americano y se introduce la espiga de piel vinífera. Se ata tapando la	X	

²⁸ Las vides viníferas se injertan sobre pies de vides americanas, resistentes a la filoxera. Gran parte de la viticultura antigua se basaba en la cantidad, seleccionando las cepas más fecundas. En 1600, Oliver de Serres utilizó el injerto con fines de calidad y recomienda en su *Théâtre d' Agriculture* multiplicar los buenos injertos para obtener mejores vides. (Wiesenthal 2011:503).

Un informante explicó los riesgos que corren los cultivos de plantas injertadas ubicados en la zona donde existen plantas no injertadas: «Y bueno, ahora hay una disquisición porque se han empezado a implantar en la zona, plantas no injertadas, que justamente tienen la característica que, por ahí, no son resistentes a ciertas enfermedades y, en general, los que tenemos plantas injertadas, bueno decimos que es una jugada muy, muy arriesgada plantar esas plantas porque son un poco más accesibles para el inicio, pero quedás muy a merced de los problemas de los nemátodos, es una cosa muy tremenda, muy difícil de erradicar, es carísimo el tratamiento... [...] Los nemátodos son unos gusanitos que viven en la tierra y comen raíces, y por eso el injerto, porque la planta que se pone es la que soporta bien el ataque de estos bichos. [...] Tuvieron este tema de los injertos que fue la herramienta para sobrevivir de los nemátodos, de las enfermedades del suelo». (Danilo Fantini 21/03/2014).

²⁹ *Portainjertos*: Antes de seleccionarlos es conveniente realizar diferentes estudios del suelo, del clima y de las cepas que se desean injertar. Los portainjertos más clásicos y utilizados son: *Rupestris de Lot*, *Riparia gloria de Montpellier*, *Riparia-rupestris*, *Berlandieri-rupestris*, *Riparia-berlandieri*, *Vinífera-berlandieri* y los híbridos de *candicans*. (Wiesenthal 2011:504).

³⁰ Refiriéndose a los injertos realizados en Colonia Caroya, un productor señaló: «...la otra que es la planta injertada, se usa un pie base y, después sobre eso, se pone la variedad para que dé la uva [...]... nosotros, con mi cuñado tuvimos un vivero, que arrancamos en el 2003 con un vivero donde producimos las plantas (de uva Isabela blanca). La mayoría de las plantas que hay injertadas plantadas en Colonia Caroya las hicimos nosotros, tomando como plantas madres esas que se trajeron de Italia, éramos el único vivero en la provincia de Córdoba habilitado a nivel nacional para producir ese tipo de planta en Córdoba. [...] Las 60.000 plantas que se trajeron fueron injertadas, de injertos, se plantaron, se repartieron entre muchos productores, y nosotros después; en un primer tiempo se hizo un vivero cooperativo que duró un par de años. Nosotros con mi cuñado que éramos los que teníamos las plantas madres, los pies, más las madres que daban uva, hicimos un vivero a nivel privado y empezamos a producir plantas injertadas, con el mismo sistema que se hace en Italia, bueno en todos lados, en Europa. La mayoría de las plantas que están en Colonia Caroya las hicimos nosotros, porque las hacemos acá...» (Entrevista a Jorge Silvestri 21/03/2014).

	herida.	
<i>injerto de escudete</i>	Es injerto de yema y se llama así porque la corteza que se inserta en el portainjerto se corta en forma de escudo apuntado.	X
<i>injerto inglés</i>	Sinónimo de <i>injerto de escudete</i> .	X

Cuadro III. Léxico de formación de viñedos y selección de injertos.

2.1.4. Léxico referido a la poda.

La poda es otra de las actividades importantes del viticultor y está íntimamente relacionada a las diferentes etapas del proceso vegetativo de la vid. Según Wiesenthal (2011:733) «Históricamente se puede hablar de viticultura a partir del momento en que los hombres supieron podar la vid». La viña necesita ser podada, para que crezca de forma controlada y se regule la producción y calidad de la uva. Los sistemas de poda son múltiples y dependen de la variedad de planta y la disposición del tallo.

«Cuantas menos yemas tenga una vid, más fuerte será y mejor resistirá las amenazas climáticas, sobre todo las heladas, aunque la producción será menor. En la poda se refleja la filosofía del productor: más uva y menos calidad o menos uva y más calidad». (La Bodega de Accua 2000:1).

Léxico	Referente significativo	Usuarios del vocablo	
		Uso restringido	Uso general
//////////	////////////////////////////////////		
podador	Persona que realiza la poda.	X	X
poda	Eliminación de una parte de los sarmientos adaptándola a su sistema de conducción para obtener el equilibrio entre el desarrollo de la planta y su vegetación.	X	X
tijera de podar	Instrumento utilizado para realizar poda manual o completar la poda mecánica, compuesto de dos hojas: una de corte y otra sin filo y con forma de gancho para buscar el apoyo. El mango es largo para hacer mejor palanca y para no tener que agacharse tanto.	X	X
<i>tijera de poda eléctrica</i>	Permiten cortar tallos de hasta 30 mm. de diámetro.	X	
<i>poda tradicional</i> ³¹	Se efectúa en invierno cuando la planta está en reposo.	X	X
<i>poda larga</i>	Sistema de conducción y poda sobre espaldera, consiste en dejar una sola vara productiva. Se realiza cuando las yemas de base de los sarmientos no son tan fértiles y es cuando se les deja a los pulgares más de tres yemas	X	
<i>poda guyot</i>	Sinónimo de <i>poda larga</i> .	X	
<i>poda corta</i>	Se efectúa cuando las yemas de los sarmientos son fértiles desde la base y es	X	

³¹ La poda se practica en invierno porque es cuando la vid mantiene sólo su esqueleto y la savia no circula; así, aunque se corten los sarmientos o los brazos, la planta se repondrá fácilmente.

	cuando se les deja a los pulgares de una a tres yemas.	
<i>poda royat</i>	Sinónimo de <i>poda corta</i> .	X
<i>poda en espalderas</i>	Poda corta representada por las conducciones en porte bajo sobre espalderas de alambre.	X
<i>poda en cordón</i>	Sinónimo de <i>poda en espalderas</i> .	X
<i>poda de pitones</i>	Se dejan dos yemas en cada unidad de poda.	X
<i>poda en verde</i> ³²	Conjunto de operaciones que se hacen a la planta de vid para suprimir yemas y deshojar la cepa.	X
<i>deshoje</i>	Sinónimo de <i>poda en verde</i> .	X
<i>poda en palmeta</i>	Tipo de poda que deja un tallo corto y brazos con sarmientos podados con dos yemas. Permite alinear las cepas para la mecanización de las tareas.	X
<i>poda en gobelet</i> ³³	Sistema de conducción de la vid en poda corta. Tradicional en las zonas secas, muy popular y económico porque no requiere espaldera. La planta presenta resistencia al viento, a la sequía y a las enfermedades de la madera. Consiste en darle a la planta la forma de un candelabro o vaso, dejando un tronco robusto del que salen varias ramas.	X
<i>poda en vaso</i>	Sinónimo de <i>poda en gobelet</i> .	X
<i>poda en lira</i> ³⁴	Sistema de conducción de la cepa que consiste en darle a la planta la forma de lira, que permite un microclima óptimo para las hojas y los racimos e instala una relación entre la parte aérea y la subterránea de la planta.	X
<i>poda en virote</i> ³⁵	Poda que consiste en cortar el sarmiento a una altura de 40 cm. por debajo de la yema superior a la que se ha de llevar la formación de la cepa.	X
<i>poda en seco</i>	Sinónimo de <i>poda tradicional</i> .	X
<i>poda de yemas</i>	Consiste en decidir el número de yemas que la planta tendrá después de la poda, teniendo en cuenta el vigor de la vid. A las plantas	X

³² *Poda en verde*: Con esta poda se logran vides más uniformes, fuertes y equilibradas ya que se mejora la distribución de las hojas y de los racimos. También proporciona buena aireación e iluminación a las plantas.

³³ *gobelet*: El nombre de *gobet* viene del latín *gobbo* ('boca') y recuerda el vaso que se utilizaba para beber. La palabra *gobel* designaba en Francia, desde el siglo XI, un pequeño recipiente de tierra o metal, sin pie. En el siglo XIII se transformó en *gobelet*. (Wiesenthal 2011:735).

³⁴ *Poda en lira*: Se inspira en la llamada GDC (*geneva double curtain*) que es un sistema de poda para que la cepa adquiera una forma ancha y abierta que permita una mejor insolación de las hojas y de los racimos. Ha sido investigada y experimentada en el estado de Nueva York (Estados Unidos) por Nelson Shaulis. (Wiesenthal 2011:443).

³⁵ *Poda en virote*: Es una poda tradicional en el campo jerezano. (Wiesenthal 2011:734).

	débiles se les deja un número menor de yemas y a las más vigorosas, uno mayor.		
<i>poda de formación</i>	Es la que se realiza durante los primeros años de la planta para conducirla y darle forma.	X	
<i>poda de producción</i>	Se realiza manualmente cuando la vid está formada para regular la producción.	X	
<i>poda de rejuvenecimiento</i>	Se realiza sobre plantas envejecidas, se cortan las partes viejas e improductivas para estimular el crecimiento de partes nuevas.	X	
<i>poda balanceada</i>	Tiende a equilibrar el número de nudos dejados en la poda con la capacidad de la planta.	X	
<i>poda de raíces</i> ³⁶	Eliminación de las raíces.	X	
<i>poda invernal</i>	Sinónimo de <i>poda tradicional</i> .	X	X
<i>poda manual</i>	Es la realizada con tijera de podar.	X	X
<i>poda mecánica</i>	Emplea máquinas pre-podadoras y máquinas despuntadoras. (García Ramos)	X	
<i>prepoda con máquina</i> ³⁷	Primera fase de la poda que prepara y facilita el trabajo del podador. Se limpian las vides de hojas secas, racimos no recolectados, zarcillos y se cortan los sarmientos secos, ya que será el podador quien afinará la poda.	X	
<i>despunte</i>	Poda del sarmiento en verde para moderar su crecimiento.	X	
<i>desbrote</i>	Eliminación de brotes dobles, mal ubicados y superpuestos a fin de lograr un equilibrio entre el número de brotes y la calidad de los mismos.	X	
<i>aclareo</i>	Sinónimo de <i>desbrote</i> .	X	
<i>raleo de brotes</i>	Sinónimo de <i>desbrote</i> .	X	
<i>poda de fructificación</i>	Sirve para mantener la forma de la vid y controlar su crecimiento.	X	

Cuadro IV. Léxico de la poda

2.1.5. Léxico referido a la prevención de fenómenos climáticos

³⁶ Refiriéndose a la *poda de raíces* de las plantas de vid, un entrevistado explicó: «...a los años, por ahí, se le pasa a los cinco años por decirle, una reja, a los treinta centímetros como rompiéndole un poco de raíces porque se ramifica, se va con muchas raíces, es como que gasta mucha energía en raíces, entonces se le pasa (una reja) como a treinta centímetros, para que rompa un poco las raíces». (Gerardo Panontini 21/03/2014).

³⁷ Un entrevistado explicó el sistema de prepoda con máquina: «Nosotros este año hemos y hace un... hemos implementado el sistema de prepoda con máquina, porque digamos, vos viste si ves la forma que tiene la vid, es el tronco que se acuesta sobre el alambre y de ahí salen brotes que más o menos son casi todos verticales. Nosotros en el proceso de poda dejamos esos tronquitos, digamos, cortados, con dos yemas o tres, puede ser... y todas esas varas verticales las tenemos que sacar. Todos los años empieza un nuevo ciclo que empieza con todas las varas cortadas. Esas varas... es fácil venir con una máquina rápido cortando la parte larga, digamos, y después pasa el podador solo ocupándose del final, lo otro lo puede hacer cualquiera y, entonces el podador va más rápido, que es lo que escasea». (Danilo Fantini 21/03/2014).

Los fenómenos climáticos como heladas, granizos y viento, pueden causar daños muy graves a la acción vitivinícola. Si bien la sequía es también fenómeno climático no ha sido considerada en el este apartado por haber sido ya incluida en el punto 2.1.1. (Léxico referido al riego).

Léxico	Referente significativo/ Consecuencias del fenómeno climático	Usuarios del vocablo	
		Uso restringido	Uso general
granizo ³⁸	Agua congelada que desciende con violencia de las nubes, en granos más o menos duros y gruesos. (DRAE 2001: 781).	X	X
malla antigranizo ³⁹	Tejido protector de los viñedos colocado sobre la <i>canopia</i> .	X	X
helada	Frío intenso (por debajo de 0° C, temperatura de congelación del agua) que acarrea la destrucción de los brotes de vid	X	X
escarcha	(De or. inc.) f. Rocío de la noche congelado. (DRAE 2001:646).	X	X
helada blanca	Sinónimo de escarcha	X	X
helada negra	Se produce durante la noche debido a una pérdida de calor del suelo por radiación hacia la atmósfera. Se registra una baja humedad del aire, cielo despejado y ausencia de viento.	X	X
<i>helada invernal</i> ⁴⁰	No es preocupante porque la planta de vid resiste hasta -12° C	X	

³⁸ En el caso de los granizos, se puede afirmar que los sitios preferidos por estos fenómenos varían... Los daños más comunes son rotura de hojas y caída de flores o pequeñas bayas, también pueden producirse heridas en sarmientos, principalmente cuando los granizos son relativamente grandes. (Técnico profesional 2014:2).

La zona de Colonia Caroya, históricamente fue castigada por el granizo. Pedro Escurra registra el fenómeno: «La caída del agua podía llegar a no ser líquida. Las granizadas eran de los fenómenos más temidos. Muchos son los años en que se hacen presente: más o menos intensas, por el área que daña como también por el tamaño de los granizos. Copetti menciona como importantes las de 1936 y 1939. Y otra de gran incidencia fue la de 1976, que provocó cuantiosos daños. [...] Sólo dos días después (del 24/10/1976) de ese momento de optimismo siendo aproximadamente las 17 horas se desencadena una terrible granizada acompañada de fuertes vientos, abarcando prácticamente la totalidad de la Colonia Caroya, más otras áreas, completando 8.000 hectáreas. El Cooperativista informará que no dejó nada de nada... [...] Una foto de una viña muestra solo troncos y ramas mayores en pie, el resto de ramajes y follaje aplastado fuertemente contra el suelo. [...] Pero no conforme el clima con la devastación ocasionada por esta granizada vuelve a repetirse en la misma zona los días 20 y 25 de diciembre, 'con igual o mayor brutalidad que la primera vez...'. (2012:30). «El Cooperativista durante mucho tiempo analizaba la gravedad de las granizadas una y otra vez. En esos momentos se pensaba que la principal forma de combatirlas era fundamentalmente con el cambio de comportamientos del clima, generadora de los altocúmulos que con tanto miedo miraban los colonos. Y para que el hombre pudiera realizarlo se recurría a bombas o siembra desde aviones de núcleos de yoduro de plata o plomo, para ocasionar lluvias antes que se formen los granizos. Lejos estaban de las mallas protectoras que entrarán a la zona posteriormente». (2014:104).

³⁹ Refiriéndose al uso e importancia de las mallas antigranizo, un informante manifestó: «...ahora están plegadas para la cosecha, están recogidas. [...] Y el ciclo es que, digamos, uno las levanta para la cosecha, ahora las bajamos nosotros porque me parece que está bueno cuidar la hoja lo más posible, después para el trabajo de la poda se recoge y, cuando viene la brotación, se vuelven abajo para que... [...] La duración que tienen las mallas así por contrato, digamos, diez años y, estamos viendo que duran muy bien, así que algunos ya las están reemplazando, pero han durado más también, muy buen material, la verdad. Una herramienta importante, sino de otro modo, nosotros..., yo siempre digo que esta inversión..., digamos, no se podría haber tomado la decisión de hacer semejante inversión sin un recurso como ese porque por ahí, una sola pedrada te deja... en la nada. Eso es un determinante para decir bueno por lo menos esto lo vamos a poder...». (Danilo Fantini 21/03/2014).

⁴⁰ Ante heladas de invierno, la resistencia de los cepajes a las bajas temperaturas (entre -15° a -20° C) depende de distintos factores: las cepas, la etapa de crecimiento en que se encuentre la planta en el momento de producirse la

<i>helada otoñal</i> ⁴¹	Acelera la caída de las hojas.	X
<i>helada primaverat</i> ⁴²	Afecta las yemas y puede destruir la cosecha.	X
<i>técnicas para combatir heladas</i> ⁴³	Encendido de calentadores entre las hileras de la viña. Recubrimiento de las plantas. Formación de humos o nieblas artificiales. Riego por aspersión de los viñedos cuando la temperatura baja de 0° C.	X

Cuadro V. Léxico de prevención de fenómenos climáticos.

3. ANÁLISIS Y OBSERVACIONES

El análisis de las piezas léxicas incorporadas en los cuadros I, II, III, IV y V, nos permite puntualizar las siguientes observaciones:

El vocabulario relativo a los cinco segmentos terminológicos indagados amplía el repertorio de 133 piezas léxicas logradas en el primer tramo de nuestro proyecto macro a 255 vocablos. (sumadas las 122 voces de este tramo investigativo).

Segmentos léxicos relevados.	Total de voces	Uso restringido	Uso general
Cuadro I: Léxico del riego.	30	30	16
Cuadro II: Léxico de fertilización.	28	28	5
Cuadro III: L. conducción / injertos.	19	19	9
Cuadro IV: L. de la poda.	35	35	6
Cuadro V: L. prevención fenómenos climáticos	10	10	6
Total	122	122	42

Cuadro VI. Unidades léxicas recogidas

- Históricamente en algunas regiones vitícolas de Córdoba, la cuestión del riego de los viñedos y el aprovisionamiento de agua debido a los extensos períodos de sequía, ha sido una preocupación constante que ha movilizó la creación de consorcios de riego y lugares de almacenamiento de agua (estanque, represa, tanque). Es comprensible el número de voces relevadas en referencia al tema. De las 30 voces incluidas en el cuadro I y sobre las cuales fueron interrogados nuestros informantes, 16 resultaron de

helada, y las condiciones que acompañan a la helada: con o sin nieve. Los daños que se producen pueden situarse en brotes, sarmientos y tronco. (Técnico profesional 2014:2).

⁴¹ En el caso de las heladas otoñales, si la temperatura baja a -2 o -3 ° C, las hojas se desecan parcialmente, pero los racimos permanecen intactos. Cuando la temperatura disminuye más de -6 ° C, no sólo se produce el secado de las hojas sino que, en caso de que las uvas estén maduras, se produce la pérdida de agua de éstas por alteración de las membranas, alimentando la concentración de azúcares, solamente sirviendo éste para vinos licorosos. Si, por el contrario, las uvas están maduras en forma incompleta al momento de la helada se produce un color tinte rojizo en estas alterándose el sabor de los vinos elaborados. (Técnico profesional 2014:2).

⁴² Las heladas de primavera son en general producidas por vientos polares que producen un descenso brusco de la temperatura y generan grandes pérdidas de cosecha, al helarse los pequeños e incipientes brotes, muy delicados. (Técnico profesional 2014:2).

⁴³ «El control de la helada es posible. El INTA de Jesús María viene sugiriendo desde hace varios años la necesidad del control de las heladas tardías en frutales. Con el uso de calefactores simples (latas de 5 a 20 litros) con aceite o gasoil como combustible, haciendo fuego para aumentar la temperatura. Conviene iniciar el encendido en el perímetro de la plantación de acuerdo con la dirección del viento». (Italia 1997:40).

uso general, es decir el 53%. Si observamos el cuadro I es interesante ver cómo a partir de la palabra clave **riego** se ha generado un abanico de expresiones que funcionan como locuciones nominales – en cuanto están fijadas en el lecto de los especialistas – que refieren a distintos tipos de riego (*riego por inundación, riego por manto, riego por melga, riego aéreo, riego por aspersión, riego por goteo, riego gota a gota, riego con pozo*). En cuanto al uso de las expresiones acopiadas, los viñateros de Córdoba expresaron el no empleo del sintagma *riego por melga* que sí es común en otras regiones vitícolas de la Argentina como San Juan.

- En referencia al cuadro II sobre la *fertilización*, nos encontramos con 28 voces, de las cuales escasamente 5 son de uso generalizado, es decir el 18%. Se entiende que en este segmento la mayoría de los vocablos sean usados por especialistas debido al avance de las investigaciones sobre la fertilización de suelos y cepas y al conocimiento que demanda el uso de fertilizantes para no dañar las vides y la calidad de los vinos. La totalidad de los términos son empleados en las regiones vitícolas de Córdoba.
- El cuadro III, sobre *sistema de conducción e injertos*, recoge las 19 voces encontradas de las cuales casi la mitad son de uso general, es decir el 47%. En este subcampo léxico, encontramos que las palabras clave son *espaldero* e *injerto*, a partir de las cuales se generan una serie de sintagmas que aluden a la tipología de los mismos: *espaldero alto, espaldero bajo/ injerto de yema, injerto de corona, injerto de chip, injerto de espiga, injerto de escudete*, etc. Por otra parte, resulta interesante el vocablo *estaca* porque dentro de un mismo subcampo léxico reporta dos significados (1. Tutor de madera destinado a sostener las cepas. 2. Planta para arraigar, se obtiene cortando en trozos un sarmiento. Se planta en el suelo previamente desinfectado). La expresión *injerto inglés* no es utilizada en Córdoba.
- El cuadro IV, relativo al segmento terminológico de la poda es el que recoge, no solo el mayor número de voces, 35 en total, sino también el número mayoritario de voces especializadas en este tramo de nuestra investigación. Son 6 las de uso general, es decir el 17%. En el cuadro mencionado se puede observar que la palabra “estrella” es poda, a partir de la cual se generan 18 sintagmas léxicos que aluden a sus distintas modalidades que permiten la regulación de la planta de vid: *poda tradicional, poda larga, poda corta, poda guyot, poda royat, poda en espaldera, poda de yemas, poda de formación*, etc. Los sistemas y denominaciones de la *poda en lira* y *poda en virote* no se estilan en Córdoba.
- El cuadro V, sobre la prevención de fenómenos climáticos, recoge un acotado número de voces, 10 en total, de las cuales 6 se constataron como de uso general, es decir el 60%. En este subcampo léxico el fenómeno designado como **helada** resulta una palabra clave generadora de varios sintagmas que aluden a la realización del fenómeno en diversas modalidades y en distintas estaciones del año (*helada blanca, helada negra, helada invernal, helada primaveral*). Un alto porcentaje de los vocablos aquí incorporados son conocidos y de uso corriente en la provincia de Córdoba.

A modo de conclusión

Estos cinco segmentos léxicos abordados nos han permitido constatar la amplitud del vocabulario referido a la viticultura, caracterizado por un alto grado de especialización que demanda competencia por parte de los usuarios.

Esperamos brindar – una vez finalizada la investigación y sistematizado el material relevado en forma de libro, dividido en capítulos que refieran a los distintos segmentos terminológicos indagados – un glosario especializado de las voces en uso en Córdoba, Argentina – región vitícola desde tiempos coloniales – referidas al campo léxico semántico de la viticultura y vitivinicultura que pueda ser de utilidad para la industria de los diccionarios de español, para

la Academia Argentina de Letras que está a la espera de que las zonas del circuito nacional del vino aporten sus léxicos locales; para las instituciones de estudios terciarios y universitarios que ofrecen carreras de ingenieros agrónomos, de enólogos, de catadores, de *sommeliers* y a los cuales los glosarios de terminología específica y de datos históricos puedan ser de su interés; para la actividad profesional de los traductores y para los profesores y estudiantes del español como lengua materna y como segunda lengua. Al mismo tiempo, como ya lo expresáramos al formular nuestros objetivos, contribuir con material lingüístico regional al banco de datos, subproyecto léxico, del proyecto internacional Estudio coordinado de la Norma Hispánica Culta “Juan M. Lope Blanch” que permita un contraste posterior con otros modos designativos estandarizados en la policéntrica comunidad panhispánica.

4. Referencias bibliográficas

- Acotto, Roxana. 2009. La ruta del vino en Córdoba, *La Voz del Interior*, Córdoba (Arg.), 23/08/2009.
- Acotto, Roxana. 2014. Suplemento Economía & Negocios, *La Voz del Interior*, Córdoba (Arg.), 27/04/2014.
- Aranedas Gallegos, Ricardo del Rosario. 2006. Plantación de un patronal de uva pisquera, Tesis de Maestría en gestión y Dirección de Empresas, Universidad de Chile, Santiago de Chile.
- Campos, Natalia; Gauna, Andrea; Mazzeo, Hugo y Rapallini, José A. 2013. Sistema de riego por goteo, http://uea2013.frbb.utn.edu.ar/wp-content/uploads/TE_3.pdf
- Carrillo Ayala, Ana. 2005. El vino y los recipientes con los que se mide y en los que se almacena, Catálogo léxico 12: 329-336, *Revista Murciana de Antropología*, Editum. Ediciones de la Universidad de Murcia.
- Cieza de León, Pedro. 1553. Primera Parte de la Crónica del Perú. Publicado como *La Crónica del Perú*. Biblioteca de Autores Españoles, T. XXVI, Madrid, Edit. Atlas, 1947: 448. También en Soldi, Ana María. 2006. La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos XVI y XVII. *Revista Universum [on-line]*, Año 21, Vol. 2: 47.
- Cobo, Bernabé. 1653. *Historia del Nuevo Mundo*, Tomo 1, Biblioteca de Autores Españoles, Madrid, Edit. Atlas, 1964.
- Domínguez Ortiz, Antonio. 2005. *Carlos III y la España de la Ilustración*, Madrid, Alianza.
- Diccionario de la Lengua Española, DRAE*. 2001, 22ª ed., España, Red Academia Española.
- Ezcurra, Pedro. 2012. *La Caroyense. Sus hombres y sus tiempos. Bodega Histórica*, Buenos Aires, Dunken.
- García Ramos, Javier y Ubierna, Valero. La poda del viñedo. Opciones para su mecanización, http://oa.upm.es/6280/1/Valero_26.pdf
- Guzmán, Miguel. 2014. El vino en México, www.mexicodesconocido.com.mx/el-vino-en-mexico.html
- Hidalgo, Luis. 1986. *Notas históricas sobre los orígenes españoles del cultivo de la vid en América*, Sevilla, <http://www.mexicodesconocido.com.mx/el-vino-en-mexico.html>
- Hidalgo, Luis. 1992. *La viticultura americana y sus raíces*, Madrid, MAPA.
- La Bodega de Accua. El cultivo de la vid. Segunda entrega: Poda y sistemas de conducción, <http://www.accua.com/bodega/conten/El-cultivo-de-la-vid-Segunda-entrega--Poda-y-sistemas-de-conduccion.asp>
- Italia, Rurell R. 1997. La fruticultura en el Centro Norte de Córdoba, Córdoba INTA, Graziani.
- La voz del Campo. <http://archivo.lavoz.com.ar/2004/12/04/>
- Laso de la Vega, Jorge. 1992. *Revista de Revistas*.
- Menéndez, Pablo. 2012. *Vinos de la Argentina y el mundo*, Buenos Aires, Aguilar.

- Museo Casa Copetti. Sistema de riego, <http://casacopetti.jimdo.com/visitas-educativas/circuito-externo/sistemas-de-riego/>
- Paillas, Simón. 2011. En Weisenthal, Mauricio. 2011. *Gran Diccionario del Vino*, Barcelona, Edhasa.
- Quiroga Schmit, Rodrigo. 2007. Historia de las primeras vides en Argentina, *Ámbito Financiero* del 16 /11/2007.
- Sáez, Pedro Benito. 2013. Abono orgánico para el viñedo, <http://urbinavinos.blogspot.com.ar/2013/10/abono-organico-para-el-vinedo.html>
- Schreiner, Paul y Skinkis, Patty. 2013. Monitoreando la nutrición de las plantas, <http://www.extension.org/pages/31180/monitoreando-la-nutricin-de-las-plantas-de-vid-monitoring-grapevine-nutrition#.U1EeqIV5NA0>
- Smink, Verónica. 2012. El desconocido origen del vino más famoso de Argentina, *BBC Mundo Argentino*, 17/04/2012.
- Soldi, Ana María. 2006. La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos XVI y XVII. *Revista Universum [on-line]* Año 21, Vol. 2: 42-61.
- Técnico profesional. 2014. Manejo de factores ambientales relacionados con la producción vinífera, www.educarchile.cl/U...Manejo de factores ambientales relacionados con la producción vinífera.
- Weisenthal, Mauricio. 2011. *Gran Diccionario del Vino*, Barcelona, Edhasa.
- Zárate, Agustín de. 1555. *Historia del descubrimiento y conquista del Perú*, BAE, T. XXVI, 1968.