

Léxico de la viticultura en Mañeru (Navarra)¹

INTRODUCCION

Siguiendo la línea marcada por A. M.^a Echaide en *Léxico de la viticultura en Olite (Navarra)*, «Príncipe de Viana» XXX, 1969, 147-178, nos hemos propuesto recoger el léxico de la viticultura en una localidad navarra. Nuestra elección ha recaído en Mañeru, suficientemente diferenciado geográficamente de Olite y relacionado con una cabeza administrativa distinta: Estella. Se pueden observar diferencias notables tanto en las costumbres vitícolas como en el léxico que lo caracteriza.

Para que las posibilidades de comparación sean las máximas, hemos seguido el mismo método de trabajo: realización de las encuestas mediante conversaciones con varios viticultores; conversaciones que, dentro de un marco general, permiten la espontaneidad de los informadores, pues han sido tomadas en cintas magnetofónicas. Una vez estudiadas las cintas, el trabajo está presentado en dos partes: a) Descripción de los trabajos de la viña; b) Vocabulario por orden alfabético.

1. EL INJERTO

Para la *plantación de la viña* se utilizan unas plantas llamadas *americanas*, más resistentes que las del país.

La plantación puede hacerse de dos maneras:

a) El *pie* de americana se *planta en regadío*, donde tiene que estar un año hasta que *eche raíz* y se haga fuerte. Salen muchas raíces o *barbas*, por lo que a estos pies se les llama *barbados*; después se les injertan *sarmientos* de la variedad deseada.

b) Con *estaquillas*, pies de americana de unos 45 cms. de longitud, que se *injertan* antes de su plantación. Esta plantación se realiza durante el invierno en un terreno distinto al de la viña. Después de un año aproximadamente, cuando ya tienen raíz, se plantan en la viña. Ordinariamente en Mañeru no *cultivan* los pies, sino que compran las estaquillas.

¹ Este trabajo ha sido realizado en el Departamento de Lengua Española de la Universidad de Navarra, bajo la dirección de la Dra. Ana M.^a Echaide, por alumnos de 2.^o curso de Filología Hispánica.

En Mañeru conocen tres modos de injertar:

a) *Al patacabra*: Se hace un corte inclinado en la estaquilla, donde se introduce la *puga*, púa, trozo de sarmiento con una yema u *ojo* de la variedad que se desea conseguir; se sujeta atándola con *rafia*. Por si la *puga falla*, a veces se introducen dos en el mismo pie.²

b) *A escudete*: Consiste en introducir una parte del sarmiento de la variedad que se desea conseguir, de forma rectangular y plana. Este sarmiento contiene una yema. A la estaquilla se le hace un corte de las mismas dimensiones, aunque un poco más corto que el injerto. Para que se sujete bien, los extremos del injerto, cortados a visel, se introducen bajo la corteza de la estaquilla. Luego se ata con *rafia* por los dos extremos.³

c) *De puga*: Consiste en hacer una hendidura en forma de cuña y en sentido vertical a la estaquilla en uno de sus extremos. Puede hacerse con *tijeras* o *navaja*. Se introduce después en la hendidura la *puga* de la variedad deseada, que debe sobresalir de ésta dos centímetros aproximadamente. Se ata después con *rafia*.

2. PLANTACION DE UNA VIÑA

La tierra en que se hace la plantación de una *viña nueva* puede ser *lleca*, es decir, que no haya sido cultivada. Si ha sido cultivada año sí, año no, se llama *barbecha*. La tierra *barbecha* el año que queda sin cultivar se llama *rastroja*. Una tierra cultivada es mejor para la plantación de una viña que una *lleca*, pues está más soleada y oxigenada.

Cuando se va a proceder a la plantación de una viña nueva en tierra *lleca* se empieza a preparar la tierra dos o tres meses antes de plantar. El *ondalán*, labor que consiste en profundizar hasta unos 60 ó 70 cms., se empieza en noviembre. Antes se hacía con *layas* (vid. § 8); también empleaban para esta labor *azadones*, *azadas* y *palas*. Hoy se trabaja la tierra con *arado*, acarreado por *ganado* o por *tractor*, ya que la tierra de Mañeru es *tierra, verde, roya, muy fuerte*, de gran riqueza y apropiada para la viña, y no admite la utilización de las llamadas *mulas mecánicas* (vid. § 8).

Al hacer *ondalán*, levantaban con *layas* grandes *tormones* o *tormos*. Para esta labor, en primer lugar se levanta la *encimera* (parte superior de la tierra, de unos 30 cms. de profundidad), o como se dice en Mañeru, *se echa el primer tormo*. Luego se le da la vuelta. A la tierra dispuesta así se le llama *mesa*. En segundo lugar, se profundiza más la mesa, sacando el segundo

² En otras localidades, por ejemplo Ayegui, junto a Estella, cuando se injertan dos *pugas* se le denomina *injerto por aproximación*.

³ En Ayegui denominan a este modo de injertar *a ojo*.

tormo o *bajera* (entre 30 y 60 cms. de profundidad). Se limpia y se revuelve la tierra con la azada. A quien realiza la primera operación, es decir, dar la vuelta a la encimera, se le llama *chundarata*, nombre que recibe también la operación misma.

A continuación, pasa el ganado arrastrando un apero que deshace los terrones. Seguidamente se pasa por toda la tierra la *escalera*, compuesta por unas rejas de 15 cms. y una tabla que actúa igualando la tierra. La escalera va enganchada por medio de unas anillas al ganado.

La plantación se realiza entre febrero y marzo. Se procede en primer lugar a *marcar* la tierra. Para ello antiguamente se colocaban cordeles en una dirección con la distancia deseada entre uno y otro. Siguiendo al cordel, se *rayaba* la tierra con unos *palos de boj*, pues la tierra está blanda. A las marcas en la tierra les llaman *regachos* o *regachicos*. A continuación, se realizaba la misma operación en sentido contrario, o sea, perpendicularmente a las líneas marcadas. Según la forma en que se combinen estas dos líneas, la plantación recibirá distinto nombre. Hoy día se marca con *rayadores*, instrumentos de madera con dos mangos cuyos extremos sujetan una *rejilla* móvil que se prepara a la anchura deseada. El punto de intersección de las dos líneas se llama *cruz* y es donde se planta el injerto.

Las filas de plantación se llaman *tajos* o *rencles*. Pueden tener distinta disposición. Según la disposición de las cepas en la viña, la plantación puede ser:

a) *Al tresbolillo* o *trasborillo*: Las líneas de plantación no forman ángulo recto. Los espacios entre cuatro cepas tienen forma de rombo. De este modo se aprovecha más el espacio, pues se plantan más cepas. Este método se utilizaba cuando se trabajaba la viña a mano, ya que no permite que la ganadería o el tractor entren con facilidad. Se procuraba, además, dejar poco espacio entre tajo y tajo para aprovechar aún más el terreno.

b) *Al cuadro*: Colocando los injertos de manera que formen cuadrados. La distancia entre las líneas de plantación solía ser de 1,20 por 1,20 metros.

c) *Al cuadro falseado*: Se colocan los injertos de igual manera que en la plantación al cuadro, pero dejando un lado más ancho u *orillo*, para permitir el paso del tractor. La distancia es de 1,50 por 1,20 metros.

Con una *barra*, pieza cilíndrica de hierro terminada en punta, se hace fácilmente un *hoyo* u *hoya* en la tierra y se planta el injerto. En terreno de mucha extensión se distribuyen el trabajo entre cuatro o cinco personas. La primera hace el hoyo con la barra y mete en él el injerto; la segunda echa un kilo y medio o dos kilos de tierra *menuda* que a continuación aplasta bien con palos de boj, operación que denominan *tacar*, de modo que la raíz quede

fuertemente sujeta con objeto de que no se seque; la tercera echa más tierra, pero menos *menuda* y taca hasta la mitad. La cuarta termina de rellenar el hoyo y taca con finos palos de boj alrededor del injerto, que sobresaldrá un poco al exterior.

El hoyo debe tener casi la misma longitud que el injerto, de modo que sólo quede la *cabeza* al exterior. Si a causa de la resistencia que ofrece la tierra, hay dificultad de hacer el hoyo de la medida necesaria, se corta el injerto por la parte de la raíz.

En septiembre se procede a *desvenar*, cortar las raíces que se han formado en la cabeza del injerto, para que no resten fuerza al pie y para evitar el peligro de la filoxera. Para ello se hace un pequeño hoyo, quitando la tierra junto al injerto, se cortan las raíces y se vuelve a rellenar.

Al año siguiente hay que *layar* la viña nueva y *edrar* con la *edradora* para arrancar las hierbas. Al labrar o layar se le da una profundidad de 20 centímetros y al edrar, de 10 a 15. Después se procede a la poda.

Para el primer año ya hay algunos injertos que han desarrollado algún racimo, y en el segundo año ya da alguna uva, aunque prácticamente puede decirse que no producen *fruto* hasta el tercer año.

3. EL CULTIVO DE LA VIÑA

Se entiende en Mañeru por *cultivo*, el conjunto de labores que se hacen en la tierra y en la planta, necesarias para obtener una buena cosecha.

Los trabajos que requiere una *viña vieja* son, sucesivamente, éstos: *layar*, *edrar*, *podar*, *sarmentar*, *abonar*, *desporrocinar*, *desbijuelar*, *despuntar*, *sulfatear*, *dar azufre*, labores a las que nos referiremos más adelante. El cultivo comienza hacia diciembre y dura hasta junio o julio, momento en que ya ha comenzado la *floración*.

Cuando se trata de una *viña nueva*, una vez plantado el injerto, es necesario durante el primer año *edrar* dos o tres veces, según la tierra, y más adelante, cuando llega el invierno, se empieza a *layar*, labor más profunda.

En una *viña vieja*, a partir de diciembre, hay que *layar*, operación que consiste en labrar, remover la tierra hasta una profundidad de 20 cms., valiéndose de *layas* (vid. § 8).

A continuación, conviene *edrar* la viña, es decir, limpiar la tierra de todas las hierbas, arrancándolas, dando una profundidad en este caso de 15 cms. La *edra*, acción de edrar, suele ser más superficial, más *somera* que la *laya*, acción de layar. Antiguamente la edra se hacía con *azadas*, a brazo, o con unas cuchillas que arrastraba el ganado. En la actualidad, en cambio, para aprovechar la fuerza del tractor, aunque el ganado no ha desaparecido

del todo, se prefieren las *edradoras* (vid. § 8). Se debe edrar también en marzo, y sobre todo en septiembre, antes de la vendimia, para arrancar las hierbas y permitir que la vid *respire* un poco y que le entre el polvo de la tierra, que le beneficia mucho. En conjunto, el número de edradas es como mínimo de tres, pero pueden ser más, según lo requiera el tipo de tierra.

Todos los años se *poda*, se cortan los *sarmientos*, a partir de diciembre o enero, después de layar, hasta marzo. La poda más eficaz para obtener más uva es la que se hace un poco más tarde, hacia mediados de marzo, porque la viña ya *está movida*. Cuanto más tarde se poda, la cepa produce más cantidad de uva, *saca más frutos*, ya que se encuentra con toda la savia y la poda *paraliza la savia*, riega mejor toda la planta. Al podar tarde, toda la savia *sube a la cepa y cae la gotera*.

La poda es necesaria para que no se *seque* la cepa. Antes se dejaba crecer más la cepa porque al hacerse las labores a brazo no estorbaba que estuviera alta. Pero ahora las labores se realizan con ganado o tractor y se procura que la cepa *eche menos cuello*, para que no se pierda y dure más años. Se poda *a brazo*, con *tijeras de podar*, especiales para ello, o con *podaderas* (vid. § 8).

En Mañeru distinguen varios modos de podar:

Miembrar: Se cortan todos los pulgares de cada *brazo* por entero, dejando sólo un sarmiento, que va a ser el próximo pulgar, para que queden los nuevos pulgares suficientemente espaciados.

Trasmochar: Se cortan todos los pulgares de cada brazo menos uno, pero, en lugar de cortarlos enteros, se cortan por la mitad, dejando varias *yemas*. Este tipo de poda y el anterior se realizan desde diciembre hasta marzo.

Poda rasa: En marzo se cortan los sarmientos al ras, sin dejarles ninguna yema.

Poda americana: Poda que se hace en las viñas viejas cuando hay intención de arrancarlas al año siguiente. Se dejan 6, 7 u 8 pulgares, por la mitad, como en el *trasmochado*. De esta manera producen más fruto.

Después de podar se *sarmienta*, es decir, se recogen los sarmientos, que se guardaban antiguamente como combustible, después de reservar los mejores para injertar.

El *abonado* se realiza después de la poda, pero no es necesario echar *abono* todos los años, ya que la viña puede durar cuatro o cinco años sin necesidad de volver a ser abonada. Incluso hay viñas que han estado sin abonar treinta o cuarenta años. El mejor abono es el *estiércol* o *ciemo*, porque *ensuavece* la tierra y guarda mejor la humedad. Se suele echar un kilogramo de estiércol por cepa. Actualmente se recurre más a los abonos químicos y compuestos, pues el estiércol escasea.

Uno de los sistemas que se empleaba para abonar era el de hacer unos *cojos* u hoyos con la azada alrededor de la cepa, donde se echaba el estiércol. Otra manera es la de *echar a manta* y luego labrar la tierra con la caballería. También lo hacían con un arado especial, el *aladro*, que tenía una especie de envase que dejaba caer el abono cada 60 cms. Es muy importante tener cuidado con el estiércol y con otro abono químico, pues si se echa con exceso, pueden resultar muy fuertes, sobre todo si hay poca humedad, llegando a *quemar la cepa*. En la actualidad se abona con máquinas especiales, las *abonadoras*, que a la vez que dejan caer el abono, remueven la tierra y la labran.

Si en la poda no se ha realizado bien el corte, es decir, no se ha hecho bien *raso*, se quita el sarmiento de momento, pero al año siguiente salen tres o cuatro ramificaciones o *porrocinos* que *quitan fuerza a la cepa* y que deben ser arrancados a mano. Esta labor recibe el nombre de *desporrocinar*.

En junio se procede a *deshijuelar* y a *despuntar* o *tirar puntas*, operaciones que se realizan a la vez. En esta época tiene lugar la *floración* de la vid, en la que la *flor* se *abre, brota*. Los granos de uva están tapados por una *caperuza* y cuando ésta se abre, se despunta la vid, a mano, para que la *ligación* (paso de la flor a fruto) se haga bien. Si el *rocío* o los *resoles* impiden que la flor se abra del todo, *si le falta tiempo*, la flor *se corre*, no *liga* bien y quedan granos sin desarrollarse, *perdiéndose toda la uva*.

Los *hijuelos* son ramificaciones secundarias que salen junto al *ojo*. Quitándolos se logran dos fines: *aclarar la cepa, sanearla*, por una parte; dejar espacio junto al ojo para que salgan libremente los *racimos*, por otra. Al deshijuelar, la vid queda con poca hoja, por ello, siempre se deja algún hijuelo que dé sombra a la uva. Antiguamente el *hijuelo* recibía el nombre de *nieto*, y la operación, *desnietar*.

Antes y después del *deshijuelo* hay que *sulfatear* la viña como medio para combatir las *epidemias*, sobre todo el *mildéu*. Cuando el hijuelo tiene unos cinco dedos de largura se le da la primera *mano* de sulfato y luego, antes de la ligación, se vuelven a dar dos o tres manos, *untando los cortes*, anteriormente hechos, con un palito o brocha, o rociando toda la cepa con las *máquinas sulfatadoras* (vid. § 8).

Por último, a fines de julio, se dan varias manos de *azufre* para combatir el *odium* con unos *zacutos* por donde sale el polvo muy fino, sin que se corra el riesgo de quemar la cepa.

4. LA VENDIMIA

La uva se recoge a últimos de septiembre o primeros de octubre. La *vendimia* o *recolección* dura 15 ó 20 días. Antes se cortaba la *uva*, es decir,

los racimos de uva, con unas *navajas* o con unos *ganchos* con forma de hoz, pero en la actualidad se prefiere emplear las *tijeras de podar*, más pequeñas y más cómodas.

Antiguamente en Mañeru a medida que cortaban los racimos de uva, los depositaban en las *comportas*. Estas eran unos cubos de madera hinchada que se sujetaban al ganado por medio del *baste*. Este método de transporte lo denominaban *a bastes: llevar el ganado a bastes*. El *baste* consistía en un armazón de madera que se adaptaba a los lomos del animal. Este armazón iba forrado y llevaba en su interior lana o borra para no dañar al animal. El *baste* se ataba con una *cincha* a la tripa del animal y con una soga se sujetaban a cada lado las *comportas*. Con el *baste* se conseguía una mayor comodidad para el ganado, que no tenía que soportar *a pelo* todo el peso de las *comportas*, que llegaban a alcanzar incluso los 100 kilogramos.

El ganado llevaba las *comportas* a la *bodega* y echaban los racimos a los *lagos*.

5. PARTES DE LA CEPA

La puga de americana injertada recibe el nombre de *hondón* o *pie*. Del *pie* salen *raíces* o *venas* que se extienden bajo tierra. La parte superior del injerto, la *cabeza del injerto*, al año se ha convertido en una pequeña cepa. Se va desarrollando, *haciendo madera*, hasta constituir la parte leñosa, *tronco* o *cuello*. La cepa puede tener más o menos *tronco*, puede *echar más o menos cuello*. El *tronco* en su parte superior se divide en *brazos*.

En cada *brazo* hay varios *pulgares* que quedan al *podar* los sarmientos. Generalmente se dejan tres o cuatro. A cada *pulgar* se le dejan dos *ojos*, *nudos* o *yemas*, de uno de los cuales sale el sarmiento. Pegado al *brazo*, hay otro *ojo* que recibe el nombre de *ciego*. Si cualquiera de los dos *ojos* se helara y se perdiera, el *ciego rompería*, es decir, brotaría y se desarrollaría. Los *mortes* o *apegaizos* son brotes que salen del *brazo* cuando no se ha hecho bien la *poda*, o sea, cuando no se ha *podado* al ras. Se suelen quitar porque no producen uva y *roban savia* a la cepa, aunque muchas veces caen ellos por sí solos.

De cada *pulgar* de la cepa salen dos *sarmientos*, *sarmenticos*, *pámpanos* o *pampanicos*. El espacio entre *yema* y *yema* del sarmiento se llama *caña*. Por debajo de las *yemas* brotan las *hojas*. El conjunto de *hojas* constituye la *parra*. De la *yema*, por arriba, nacen los *hijuelos* o *nietos*. Por el lado opuesto de la *yema* nace la *uva*, que se sujeta al sarmiento por el *mango*. A la parte extrema del sarmiento se le denomina *punta*, *puntica* o *guía*.

Los *porrocinos* son brotes sin fruto que salen junto al sarmiento y que es preciso quitarlos.

La savia recorre toda la cepa alimentándola. Cuando se poda en primavera la savia que sube cae y recibe el nombre de *gotera*.

De cada sarmiento brotan dos *uvas*. En las partes altas de los sarmientos brotan más pequeñas, de poca calidad, que se llaman *racimos*. Cada uva está formada por los *granos* o *granicos* y por la *raspa*. La piel de los granos se llama *madre*, *casca* o *cáscara*. Las pepitas reciben el nombre de *irujos*. Cuando prensan la uva, el conjunto formado por las semillas y la piel, recibe el nombre de *brisa* o *pasta*.

6. ENFERMEDADES Y PLAGAS DE LA VID

Por lo general, las plagas y epidemias están favorecidas por los *hielos*, los *resoles* y *aguazones*, ya que la acción de estos fenómenos climatológicos es tal que *quema toda la cepa*.

La época más peligrosa para la vid porque pueden aparecer epidemias es una vez pasada la *floración*, entre últimos de junio y primeros de julio.

Para combatir estas epidemias se recurre al sulfato y al azufre (vid. § 3), que se aplican a la cepa dando una o dos *manos*.

A los insectos que atacan a la vid les llaman en general en Mañeru *bichos* o *sapicos*. Distinguen algunos: la *picota*, que hace peligrar la vid porque ataca a la hoja dándole una *picada*, de manera que ésta *se recoge y se seca* enteramente. Indican en Mañeru que la *picota* aparece con más frecuencia en tierras de Artazu. Atacan también a la viña hormigas y arañas.

En Mañeru conocen las siguientes enfermedades que se dan en la variedad de *garnacha*:

— *Mildéu* o *mildiú*: hongo que ataca a la hoja, saliéndole unas manchas redondas y una *pelusa* por el envés. Se presenta a últimos de junio por acción del rocío, que en contraste con el calor del día, muy fuerte, *quema* toda la cepa. Se combate con una o dos manos de sulfato, antes y después de brotar el *hijuelo*.

— *Odium*, *oidium*, *oidum*: se presenta a manera de un polvo blanquecino cuando la uva está todavía *verde*, no deja desarrollar los granos, que quedan negruzcos y pequeños. No es tan grave como el mildéu y se combate echando azufre a últimos de julio.

— *Filoserá*: hormiga blanca, cabezona, que ataca el pie de la cepa y la come *rasa*. Esta enfermedad era más frecuente en las viñas antiguas, pues como hemos visto en el § 1 ahora se plantan pies de americana que resisten bien esta enfermedad.

— *Clorosis* o *silosis*: corros amarillos que salen en la hoja. Se combate con sulfato de hierro aplicado al pulgar con una brocha o con un palito.

7. VARIEDADES DE LA UVA

En Mañeru la variedad más importante es la *garnacha*. La *garnacha* es variedad de uva *roya*, de color casi morado, con los racimos muy grandes, los granos separados, muy dulces; se utiliza tanto para mesa como para vino.

Con el término *vidao* se conoce el resto de las variedades, entre las que se cultivan más el *moscatel*, blanco o rosado, la *uva blanca*, las *chasetas* y el *tempranillo*.

Se distingue el tempranillo de la *garnacha* por su racimo más alargado y por ser menos agradable al gusto. Además el tempranillo da más color al vino.

8. UTILLAJE

1) Para preparar la tierra antes de la plantación:

En Mañeru, como en toda Navarra, hace años ya se utilizan los *tractores*. Sin embargo, aún se utiliza la tracción animal para viñas donde no puede entrar el tractor por su tamaño, por encontrarse en tierras en pendiente o porque la plantación está hecha en cuadros pequeños, demasiado estrechos. Para la tracción animal utilizan las *caballerías* o *ganados*, casi siempre *mulas* o *machos*.

Para levantar la tierra se utilizaban antiguamente, cuando se trabajaba a mano, las *layas*, especie de horcas de dos púas y un mango, y *azadones*. Ahora se utilizan *arados*. Para igualar la tierra después de levantada se utiliza la *escalera*, rejas de unos 15 cms. de profundidad que deshacen los terrones y que están aplicadas a una tabla de madera que nivela la tierra.

2) Para la plantación:

Se marcaba la tierra antiguamente con un *cordel*, y con *palos de boj* se hacían las marcas en la tierra. Hoy se utiliza en lugar de cordeles y palos el *rayador*, instrumento de madera con dos mangos cuyos extremos sujetan una rejilla movable que se prepara a la anchura deseada. Para hacer el hoyo para la plantación del injerto se utiliza la *barra*, pieza cilíndrica de hierro terminada en un punta afilada.

3) Para el cultivo de la viña:

Para edrar se utilizaban antes las *azadas*. Hoy se hace esta labor con *edradora*, compuesta por unas cuchillas de poca profundidad.

Se poda con tijeras de *podar* o con *podaderas*.

Para aplicar el sulfato se emplean las máquinas *sulfatadoras*, macuto de forma rectangular que se coloca en la espalda del que sulfata y en el que se

pone el sulfato. El producto se aplica a la cepa por medio de una manguera con la que se rocían las hojas y los sarmientos.

Se vendimiaba antes con *navajas* o *ganchos* en forma de hoz. Pero en la actualidad se utilizan más las *tijeras*.

9. LEXICO⁴

A

ABONADO: Abono, acción de abonar.

ABONADORA: Vid. *máquina abonadora*.

* ABONAR: Echar abono en la tierra para fertilizarla.

* ABONO: Sustancia mineral o química que se echa a la tierra para fertilizarla.

ABRIRSE EL INJERTO: Separarse el sarmiento que se injerta de la estaquilla en la que estaba injertado. «Cuando se ha injertado hay que pisar con cuidado por donde se ha plantado, pues si pisas, se abre y sale todo.»

* ABRIRSE LA FLOR: Extenderse los pétalos del capullo.

ACLARAR LA CEPA; ACLARARLE A LA CEPA: Deshijuelar la cepa, con el fin de que le entre más aire y le dé más sol.

* AGRAZ: Uva sin madurar.

AGUAZÓN: Lluvia muy fuerte que estropea la vid.

* AGUJERO, AUJERO: Abertura más o menos redonda y profunda que se hace en la tierra, donde se planta el injerto.

* ALADRO: Arado especial tirado por ganadería que dispone además de un envase que se abre cada 60 cms. de recorrido, dejando caer el abono.

AMERICANA: Planta de vid de origen americano que se utiliza para pies de injerto porque es fuerte.

APEGAÍZO: Brote que sale del brazo cuando no se ha hecho bien la poda. § 5. Vid *morte*.

* APERO: Cualquier instrumento de labranza.

* ARADO: § 2, 8. Instrumento para labrar la tierra abriendo surcos.

* ARAÑA: Se aplica a un tipo de insecto que ataca la vid y come las puntas de los sarmientos totalmente, impidiendo la ligación.

⁴ Señalamos con asterisco las palabras que figuran en el Diccionario de la Real Academia Española con la misma acepción.

LÉXICO DE LA VITICULTURA EN MAÑERU

- * ARRANCAR UNA VIÑA VIEJA: Sacar de raíz una viña, que por ser ya vieja, no interesa cultivar más.
- ARREGLAR: Se aplica a la tarea que se realiza en marzo, que consiste en remover la tierra con azadas.
- * AZADA: Instrumento para cavar o para labrar tierras roturadas.
- * AZADÓN: Instrumento para cavar o labrar tierras no roturadas.
- * AZUFRE: Metaloide de olor muy característico que se aplica a las viñas para combatir el *oidium*.

B

- BAJERA: Parte de la tierra cultivable que está entre los 30 y 60 cms. de profundidad.
- BARBADO: Pie de planta americana plantado en regadío al que le salen muchas raíces o *barbas*.
- BARBAS: Raíces del pie de la americana.
- BARBECHA: Se dice de la tierra que se cultiva año sí, año no. Se utiliza como adjetivo. § 2.
- * BARRA: Instrumento en forma de barra, con punta y cabeza, que se utiliza para hacer el hoyo donde se planta el injerto.
- BASTE: Soporte de madera, convenientemente trabajada para aplicarlo al lomo de la caballería; está forrado con borra. Se ata con una cincha. En él se enganchan las comportas.
A BASTES: Método de transporte con *baste*: § 4.
- * BICHO: Nombre general con el que se designa toda clase de insectos que tiene la vid.
- * BODEGA: Lugar donde se cría el vino.
- BRAZO: Cada una de las ramificaciones de la parte leñosa de la cepa.
A BRAZO: Manualmente, sin máquina.
- * BRISA: Pasta formada por la piel, el orujo, que se lleva a las alcoholeras para obtener de ella diferentes productos.
- * BROTAR: Salir los renuevos.

C

- * CABALLERÍA: Cualquier animal que sirve para cabalgar. Suele utilizarse para arrastre en el trabajo de la viña.
- CABEZA, CABEZA DE INJERTO: § 5. Extremo de la estaquilla donde se ha injertado el sarmiento.

- * CALDO: Jugo que se extrae de los granos de uva cuando se prensan.
- CAÑA: § 5. Tramo del sarmiento entre dos yemas.
- CAPERUZA: § 3. Telilla que cubre los granos de la uva, aún pequeños.
- * CASCA: § 5. Pellejo de los granos de la uva, una vez pisada y exprimida.
- CÁSCARA: Casca.
- * CEPA: Planta de la vid.
- CIEGO: Yema inferior del sarmiento. Al podar la cepa se dejan las yemas y el ciego. Si las yemas no brotaran lo haría el ciego.
- * CIEMO: § 3. Estiércol.
- * CINCHA: § 4. Faja para asegurar la albarda a la caballería.
- * CLARA: adj. Se aplica a la uva cuyos granos están sueltos y desperdigados.
- COLOROSIS: § 6. Enfermedad de la uva cuyos síntomas son unos corros amarillos en la hoja. Se combate con sulfato de hierro.
- COJO: Hoyo redondo que se hace alrededor de la cepa para echar en él el abono.
- * COMPORTA: Cubo de madera hinchada que se ata al baste para depositar en él los racimos que se van cortando. Se colocan dos, uno a cada lado del baste.
- * CORDEL: Cuerda delgada que se utilizaba para marcar el terreno de la plantación.
- CORRERSE LA FLOR: § 3. No ligar bien.
- CORRO: Mancha circular. Se aplica a las que forma el mildéu en la hoja, que son de color amarillo.
- * CORTE: Pequeña hendidura que se hace al tronco y al pulgar, para aplicar en ella sulfato, y combatir así las epidemias.
- CORTEZA: Tierra superficial que se seca y queda endurecida: «Ahora está recién llovido y luego hace una corteza...».
- * CRUZ: Intersección de las dos líneas al marcar la viña: «Iba marcando el rayador en una dirección y luego en otra, y donde se forma la cruz, es donde se meten los injertos...».
- * CUADRILLA: Se aplica a grupos de trabajadores contratados para la viña, especialmente para la plantación.
- * CUADRO: Espacio de tierra entre cuatro cepas que guardan entre sí la misma distancia.
- AL CUADRO: Modo de plantación consistente en colocar las cepas de tal modo que guarden la misma distancia entre ellas formando cuadro (Vid. *Trasborillo, Cuadro falseado*).

LÉXICO DE LA VITICULTURA EN MAÑERU

CUADRO FALSEADO: Espacio rectangular entre cuatro cepas en la viña.

AL CUADRO FALSEADO: Modo de plantar semejante a la plantación al cuadro, pero que se diferencia de ésta por tener un lado más ancho para permitir el paso de la ganadería o del tractor en una dirección.

* CUCHILLA: Hoja muy ancha, de hierro acerado, de un solo corte que, con otras, forma la edradora.

CUELLO: §§ 3 y 5. Parte leñosa de la cepa, tronco.

* CULTIVO: Conjunto de labores que se hacen en la tierra y en la planta, necesarias para obtener una buena cosecha.

CH

CHAPARRO, -A: Adj. Dícese de los granos de la vid que, por no haberse hecho bien la ligación, son raquíuticos y pequeños.

CHASELA: § 7. Variedad de uva.

CHUNDARATA: 1) Persona que realiza la primera operación del *ondalán*: dar la vuelta a la *encimera*. 2) Se dice también de la operación misma.

D

DAR AZUFRE: Azufrar, operación que se realiza para combatir el oidium.

DESHIJUELAR: Quitar los hijuelos. Se hace en junio, cuando comienza a abrirse la flor. Vid. también: *desnietar*.

DESHIJUELO: 1) Acción de deshijuelar. 2) Tiempo que dura esta labor.

DESNIETAR: Vid. *deshijuelar*.

DESPORROCINAR: Quitar los fornecinos o *porrocinos* a la cepa.

* DESPUNTAR: Cortar las puntas a los sarmientos.

DESVENAR: Cortar las raíces o venas formadas en la cabeza del injerto.

E

ECHAR CUELLO: En la cepa, desarrollar el tronco de madera.

ECHAR A MANTA: Modo de abonar, extendiendo el abono sobre la tierra, labrándola luego.

ECHAR EL PRIMER TORMO: § 2. Levantar la *encimera* al roturar la tierra.

- EDRA: Acción de edrar. Vid. *edrada*. «Se le da una edra...»
- EDRADA: Acción de edrar. «Se le da una edrada...»
- EDRADORA: Máquina que sirve para edrar, compuesta por unas cuchillas. Suele ser tirada por el *macho*.
- * EDRAR: Binar, hacer la segunda cava en la viña para arrancar las hierbas.
- ENCIMERA: § 2. Parte de la tierra cultivable hasta 30 cms. de profundidad.
- * ENCUBAR: Echar el vino a la cuba.
- * ENSUAVECER (LA TIERRA): Acción y efecto del estiércol sobre la tierra, que la airea y guarda mejor la humedad.
- * EPIDEMIA: Enfermedad o plaga que ataca a conjuntos de viñas.
- ESCALERA: §§ 2 y 8. Apero para labrar la tierra compuesto por rejas de 15 cms., aplicadas a una tabla que actúa igualando la tierra.
- ESCUDETE: Tipo de injerto que consiste en aplicar al pie un trozo de sarmiento con yema cortado en forma rectangular, en un corte superficial de la misma forma.
- * ESTACA, ESTAQUILLA: Palo de planta americana de unos 45 cms. de longitud, que se injerta para plantar.
- * ESTIÉRCOL: § 3. Excremento de animal que se utiliza para abonar. Vid. *ciemo*.
- * ESTRUJADORA: Máquina donde se presan los racimos de uva, que además realiza la operación de expulsar la raspa por un lado, y la pasta por otro.

F

- FALLAR: § 1. No prender la puga en la estaquilla. Vid. *falta*.
- FALTA: Injerto plantado que no se desarrolla.
- * FILOSER: Insecto hemíptero que ataca la vid, *filoxera*.
- * FINCA: Conjunto de tierras en propiedad.
- * FLOR: Conjunto de los órganos reproductores de la planta.
- FLORA: Floración.
- * FLORACIÓN: Tiempo que duran abiertas las flores de la planta. Ocurre entre mayo y junio.
- * FONDO: Hondura, profundidad de la tierra.
- * FRUTO: Producto de la fecundación de la planta. En la vid, la uva.

LÉXICO DE LA VITICULTURA EN MAÑERU

G

- * GANADO: Conjunto de animales. En los trabajos de la viña utilizan *caballería*.
- GANCHO: Especie de hoz que en la vendimia se empleaba para cortar los racimos. Hoy se emplea más la tijera de podar.
- * GARNACHA: 1) Variedad de uva de grano negro y pequeño muy dulce. Es la más común en Navarra. 2) Injerto que dará la uva de esta variedad. Se usa también como adjetivo: *cepa garnacha*.
- GOTERA: § 5. Savia de la cepa que, al ser podada, cae por los cortes realizados.
- * GRANO; GRANO DE UVA: Cada una de las bayas del fruto de la vid, que unida a otras en racimo, forma la *uva*.
- GUÍA: Punta del sarmiento.

H

- HACER MADERA: § 5. Formarse la parte leñosa de la vid.
- HACER RAÍZ: Crecer las raíces. Se aplica a las estaquillas que se plantan en el regadío antes de llevarlas a la viña.
- HERIDA: Corte que se hace a la cepa para sulfatarla.
- HIELO: Helada.
- HIJUELO: Ramificaciones secundarias de los sarmientos. Vid. también *nieto*.
- * HOJA: Cada una de las partes verdes de la planta que nacen de las extremidades de los tallos. Vid. *parra*.
- HONDÓN: § 5. Pie para la plantación.
- * HORMIGA: Insecto himenóptero. Llamam así a varias especies distintas, sin distinguirlas.
- * HOYA, HOYO: § 2. Concavidad hecha en la tierra.

I

- * INJERTAR: Introducir en el pie de americana una púa con yema de la variedad que se desea obtener, para que brote.
- * INJERTO: 1) Acción de injertar. Hay varios tipos de injerto: Vid. *Pata-cabra, escudete, barbado, estaquilla*. 2) Planta injertada.
- * IRUJO: § 5. Conjunto de pepitas de la uva que quedan al prensar la uva.

L

- * LAGAR: Recipiente donde se pisaba la uva.
- LAGO: Depósito donde se fermenta el vino.
- * LAYA: § 8. 1) Instrumento para labrar la tierra, en forma de horca de hierro de dos dientes y mango de madera. 2) Acción de layar.
- * LAYAR: § 2. Labrar la tierra con laya.
- LIGACIÓN: Acción de *ligar*. § 3.
- LIGAR: § 3. Pasar la flor a fruto.

LL

- * LLECA: Adj. Se refiere a la tierra que no ha sido roturada para plantación o siembra. § 2.

M

- * MACHO: § 8. Mulo.
- MACHORRA: Cepa que lleva varios años sin producir.
- MADRE: § 5. Pellejo de los granos de la uva. Vid. *casca*, *cáscara*.
- MANGO: § 5. Pedúnculo del fruto de la vid.
- * MANO: § 3. Cada una de las aplicaciones de sulfato, azufre u otro producto con que se combaten las enfermedades de la viña.
- * MÁQUINA ABONADORA: § 3. Aparato de abonar la tierra que consta de un depósito que se abre y deja caer el abono, y de una reja que rotura la tierra. Vid. *abonadora*.
- * MÁQUINA SULFATADORA: Aparato de sulfatar las viñas que consiste en un depósito y un pulverizador.
- MARCAR: § 2. Señalar en la tierra el lugar donde se ha de plantar.
- MARQUIJA: Trozo de sarmiento o cualquier palo que, después de plantar los injertos, colocan en el lugar donde se han plantado, como marca, para evitar que sean pisados.
- MESA: Se le llama al plano formado por la tierra una vez que se ha levantado la encimera y se le ha dado la vuelta.
- MIEMBRAR: Podar cortando todos los sarmientos de cada brazo de la cepa salvo uno, que será el nuevo brote.
- * MILDÉU: Mildiú, enfermedad que ataca a la vid a últimos de junio, consistente en unos hongos que se reconocen por las manchas amarillas que le salen a la hoja y por una pelusa que aparece en el envés.

LÉXICO DE LA VITICULTURA EN MAÑERU

MORTE: § 5. Brote que sale del brazo cuando no se ha hecho bien la poda. Vid. *apegaízo*.

* MOSCATEL: Variedad de uva, que puede ser blanca o rosada.

MORCILLÓN: Uva con los granos muy gordos y muy prietos.

* MOSTO: Zumo de uva sin fermentar.

* MOVER LA VIÑA: § 3. Empezar a brotar.

N

* NAVAJA: Cuchillo de hoja afilada aplicada a un mango, en el que puede recogerse. Se utilizaba antiguamente en la época de la vendimia, para cortar los racimos.

NIETO: § 3. Antiguamente, *hijuelo*.

NUDO: § 5. Yema.

O

* ODIUM, OIDIUM, OIDUM: Oidio, hongo que ataca a la vid cuando la uva está todavía sin madurar, dejando los granos negruzcos y pequeños. Se reconoce porque presenta como un polvo blanquecino a finales de julio.

OJO: Yema del sarmiento. No utilizan la palabra *yema*. Vid. *ciego*.

ONDALÁN: Labor que consiste en remover la tierra hasta una profundidad de 60 cms. Se realiza en dos operaciones: *chundarata* y *sacar la bajera*.

ORILLO: Orilla, extremo de la viña, sin plantar, que se necesita para realizar la operación de viraje del tractor o de otros medios de tracción.

* ORUJO: Hollejo de la uva.

P

* PALA: § 2. Instrumento consistente en una tabla de hierro con mango que se usa para levantar la tierra.

PALO DE BOJ: § 2. Vara de esta planta que se utiliza para marcar la tierra y para aplastar la tierra al plantar los injertos.

* PÁMPANO: § 5. Sarmiento joven, recién brotado.

PARALIZAR LA SAVIA: § 3. Al podar, detener la savia, que se acumula en la planta regándola mejor.

PARRA: § 5. Follaje, conjunto de las hojas de la cepa.

- PASTA: Mezcla que resulta una vez estrujados los racimos de uva, compuesta por la piel y las pepitas de los granos, y las hojas.
- PATACABRA: *Al patacabra*. Modo de injertar en que la púa se coloca en un corte inclinado a un lado de la estaquilla.
- PELO: *A pelo*. § 4. Al descubierto. Se refiere a los animales de carga cuando se les coloca la carga sin ningún paño o forro que suavizara el roce de la madera.
- PELUSA: Polvillo blanquecino que le sale a la hoja en el envés cuando le ataca el mildéu.
- PERDERSE LA UVA: § 3. Estropearse la cosecha.
- PICADA: § 6. Acción de algunos insectos en la hoja de la vid.
- PICOTA: Insecto que ataca con frecuencia a la vid, picando la hoja, de modo que ésta se recoge y se seca.
- PIE: § 1. Planta de vid sin injertar. Del pie se sacan las estaquillas para la plantación.
- * PIEL: Pellejo del grano de uva.
- * PIEDRA: Granizo.
- PIEZA: Terreno cultivado.
- * PINTAR: Tomar la uva el color propio del fruto maduro: «Van creciendo y después empiezan a pintar...».
- * PLANTA: Se utiliza refiriéndose sobre todo al pie: *planta americana* o también *americana*.
- * PLANTACIÓN: 1) Acción y efecto de plantar. 2) Conjunto de lo plantado.
- * PLANTAR: Meter en la tierra una planta o estaquilla para que arraigue.
- * PODA: 1) Acción y efecto de podar. Hay diferentes maneras de podar: *miembrar, trasmochar, poda rasa* y *poda americana*. 2) Época, generalmente tres meses, en la que se efectúa la poda.
- PODA AMERICANA: La que se realiza en las viñas viejas dejando 6, 7 u 8 pulgares por la mitad, para que produzca más uva, ya que al año siguiente será arrancada.
- PODA RASA: Aquella en la que se cortan los pulgares al ras.
- * PODADERA: Especie de machete con hoja ancha afilada por un lado y otra estrecha, como un cuchillo por el otro; se utiliza en la poda y para cortar los porrocinos.
- PONER LA CEPA EN PLANTA: Dar la forma necesaria a la cepa, cortando un brazo cuando hay dos muy juntos. «Cuando esos brazos

LÉXICO DE LA VITICULTURA EN MAÑERU

iguales van a estar demasiado juntos, el primero se corta para dejar la cepa más ancha, *más en planta...*»

PORROCINO: Forrecino. Brote que sale junto al sarmiento cuando en la poda no se ha hecho bien el corte: hay que cortarlo porque de otro modo le quita fuerza a la cepa. Vid. *desporrocinar*.

PUGA: 1) Púa, parte de sarmiento con yema que se introduce en la planta que se ha de injertar. 2) *A puga*: Sistema de injerto en el que la variedad se introduce en el pie por medio de una cuña en la parte superior. Se distingue de otros sistemas como son, *a escudete* y *al patacabra*.

* PULGAR: Parte del sarmiento con dos o tres yemas que se deja al podar para que salgan de ella dos nuevos vástagos.

PUNTA: Extremo superior del sarmiento de color verdoso, tierno, que constituye el punto de empuje y crecimiento. Vid. *guía*, *tirar puntas*, *despuntar*.

Q

QUEMARSE LA CEPA: Consumirse y perderse la cepa como consecuencia de haber echado estiércol con exceso al abonar, o por la acción de elementos climatológicos desfavorables: heladas, lluvias fuertes, resol.

QUEMARSE LA UVA: Pérdida de los granos cuando se echa sulfato en exceso al intentar prevenir el mildéu.

QUITAR LA FUERZA A LA CEPA: Acción de los hijuelos y de los porrocinos, que absorben la savia a la cepa e impiden que la ligación se realice bien.

R

* RACIMO: § 3. Uvas pequeñas que brotan en la parte alta de los sarmientos.

* RAFIA: Trozo de fibra de esta planta que se utiliza para atar los injertos. Lo utilizan como nombre discontinuo: «Se ata con una rafia...».

* RAÍZ: Organo de la planta que crece bajo tierra y que absorbe de ella los elementos necesarios para el crecimiento de la planta.

RASO: § 3. Podar el sarmiento al ras. *Comer la cepa rasa*: Acción de la filoxera que ataca el pie de la cepa, las raíces, destruyéndolas por completo.

RASPA: § 5. Conjunto de piececillos que unen los granos de uva de un racimo.

- * RASTROJA: Adj. Se dice de la tierra barbecha el año que ésta queda sin cultivar. § 2.
- * RAYADOR: § 8. Instrumento de madera con dos mangos cuyos extremos sujetan una rejilla movable que se prepara a la anchura deseada y que sirve para marcar la tierra en la plantación.
- * RAYAR: § 2. Marcar la tierra para plantar.
- * RECOLECCION: § 4. Cosecha.
REGACHO: Línea marcada en la tierra con un palo para la plantación.
- * REGADÍO: § 1. Terreno que suele regarse.
- * REJILLA: Reja pequeña de que se compone el *rayador*, para marcar la tierra.
- * REMOLQUE: Carro remolcado que se utiliza en la vendimia para transportar la uva de la viña a la bodega.
RENCLE, RENGLE, RINGLERA: Fila de plantación.
- * RESOL: § 3. Reverberación del sol.
- * RESPIRAR: § 3. Absorber el aire la raíz de la cepa, cuando se labra la tierra.
ROBAR SAVIA: § 5. Consumir savia sin dar fruto.
- * ROCÍO: § 3. Gotas de vapor condensado por el frío de la noche sobre las plantas.
- * ROMPER: § 5. Brotar.

S

- SACAR LA BAJERA: Segunda operación del ondalán que consiste en remover y dar la vuelta a la tierra que está entre los 30 y 60 cms. de profundidad.
SACAR FRUTO: Dar fruto.
- * SALIR: Brotar.
- * SANEAR LA CEPA: § 3. Darle condiciones de salubridad quitándole ramificaciones secundarias.
SAPICO: Sapo, cualquier insecto de la vid cuyo nombre se ignora. Vid. *bicho*.
- * SARMENTAR: Recoger los sarmientos podados. Se seleccionan los mejores para nuevas plantaciones y el resto se utiliza como combustible.
- * SARMIENTO, SARMENTICO: Brote del sarmiento; también *pámpano*, *pampanico*.
- * SAVIA: § 5. Jugo que nutre la vid.
- * SECARSE LA CEPA: § 3. Perder su verdor y su lozanía.

LÉXICO DE LA VITICULTURA EN MAÑERU

SILOSIS: Clorosis.

SINFÍN: Cavidad grande y espaciosa de la bodega donde se echan los racimos una vez pesados.

* SOMERA: Adj. Superficial. *Edra somera*.

SUBIR LA SAVIA A LA CEPA: § 3. Acción de la savia que en primavera, cuando se poda, es la época en que mejor y más abundantemente riega a la cepa en su totalidad.

SULFATEAR: Sulfatar, impregnar la cepa con sulfato, antes y después del deshijuelo, para prevenir el mildéu.

SULFATACIÓN: Acción de sulfatar.

* SULFATADORA: Máquina especial que se emplea en la sulfatación.

T

TACAR: Aplastar la tierra cuando se planta el injerto.

* TAJO: Dirección, fila de plantación, rencle. «Aquí tiene dos tajos, uno para arriba y otro para abajo...»

TEMPRANILLO: Variedad de uva que se distingue de la garnacha por su racimo más alargado, y porque es más basta al paladar.

TIERRA MENUADA: Tierra fina.

TIERRA FUERTE: Se dice de la tierra dura, densa, sin piedra. Vid. *tierra roya, tierra verde*.

TIERRA ROYA: *Tierra fuerte*.

TIERRA VERDE: *Tierra fuerte*.

* TIJERAS DE PODAR: Se utilizan en la poda además de la podadera. Se utilizan también para la vendimia. § 4.

TINTORERA: Variedad de uva típica por su color, muy encarnado, y por su sabor bastante agrio.

TIRAR PUNTAS: Despuntar. Arrancar las puntas de los sarmientos con la mano.

TORMO; TORMÓN: § 2. Terrón.

TORNILLO: Sinfín de gran tamaño colocado en una cavidad donde se echan los racimos de uva y se va prensando.

* TRACTOR: Máquina de tracción. Se le aplican arados y otros aperos de labranza para labrar la viña, o los remolques para transportar la uva a las bodegas.

* TRAER: Producir. «La cepa garnacha trae más uva...»

TRASBORILLO: Vid. *tresbolillo*.

- * TRESBOLILLO: Forma de plantación en la que las líneas de plantación no forman ángulo recto. Los espacios entre cuatro cepas tienen forma de rombo. Se diferencia de la plantación *al cuadro* y *al cuadro falseado*.
- * TRASEGAR: Trasvasar el vino después de la fermentación, quedándose la brisa en el fondo del lago.
- * TRASMOCHAR: En la poda, eliminar todos los pulgares hasta dejar sólo tres, por la mitad. Esta poda se realiza desde diciembre hasta marzo.
- * TRONCO: Parte leñosa de la cepa.

U

- UNTAR LOS CORTES: Dar sulfato de hierro con un palo o brocha en los cortes que se hacen al pulgar.
- UVA: Racimo, fruto de la vid.
- UVA BLANCA: § 7. Variedad de color claro.
- UVA CLARA: Vid. *clara*.

V

- * VARIEDAD: Se refieren con este nombre a todos los tipos de uva: negra, blanca, moscatel, etc.
- VENAS: § 5. Se usa en plural. Raíces de la cabeza del injerto.
- * VENDIMIA: 1) Acción y efecto de vendimiar. 2) Epoca en que se recoge la uva, ya madura, y que suele durar de 15 a 20 días.
- * VENDIMIAR: Recoger y cosechar el fruto de la vid ya maduro.
- * VID: Planta que produce la *uva*.
- VIDAO: Término genérico para todas las variedades de uva que no sean *garnacha*.
- * VIÑA: Terreno plantado de vides.
Viña nueva, viña vieja: Se refieren al tiempo que llevan plantadas, pero no hay un límite exacto de tiempo que distinga una de otra.

Z

- * ZACUTO: § 3. Bolso o saco pequeño donde se guarda el azufre que se aplica a las vides contra el oidium.

M.^a Isabel ACEREDA
Teresa TORRANO
Universidad de Navarra