

El vino y los recipientes con los que se mide y en los que se almacena. Catálogo léxico

Ana Carrillo Ayala

Introducción

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.

El habla de cada región, por razones múltiples, tiene propiedades que vale la pena recoger y meditar porque nos descubre una serie de perspectivas que pueden pasar desapercibidas si se descuida el lenguaje de la materia¹.

Siendo el vino un líquido, hay que tener en cuenta las medidas para líquidos. Desde la implantación del sistema métrico decimal todo parece regularizado y en alguna medida así es, pero aparte de que en países como Inglaterra tal sistema métrico sólo ha sido aceptado en el último cuarto del siglo XX a nivel local las tradiciones han mantenido vivos usos antiguos que si no vale la pena mantener, sí que es absolutamente importante conocer y tener archivados.

Por lo demás, y ya en el terreno específico del líquido "vino", hay como dos mundos en su tratamiento: el ámbito de su elaboración y conservación y el de su distribución y consumo.

Por lo que vamos a ordenar nuestros conocimientos en estos tres apartados.

¹ De hecho, la investigación de todas las culturas presta especial cuidado a estos temas: BOUCAUP, CH. (1959), *Les pichets d'étain, mesures à vin de l'ancienne France*, Paris, Chez l'auteur, 25 rue du Bac, 306 pp.; CANNARD, H. (1988), *La cave et le vin: l'art de faire vieillir le vin*, Lyon, Le bien public, 1988, 36 pp.; GUILLE-ESGURET, G. (1988), *La soche, la cuve et la bouteille. Les rencontres de l'histoire et de la hature dans un aliment: le vin*, Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 197 pp. con mapas; GOUJON, P. (1989), *La cave et le grenier, vignoble du chalonais et du mâconnais au XIX siècle*, Lyon, Presses Universitaires, 287 pp.; BAUER, I. (1989), "Eine 'ackerbaugeschichtliche Sammlung' 1903 für das Bayerische Nationalmuseum", en *Bayerisches Jahrbuch für Volkskunde*, pp. 31-40.; KUNDERGRABER, M. (1990), "Arbeit und Gerät der steirischen Weinbauern", en *Weinkultur, Graz: Kulturreferat der Steiermärkischen Landesregierung*, 253-258; ROSSBERG, R. y BLUMHAGEN, M. (1992), *Museum Hoffössnitz der Stadt Radebeul*, apartado "Weine in der Lössnitz", Radebeul, Editorial del Museo, 245 pp.; KLEIBER, W. / BINGENHEIMER, S. / STEFFENS, R. (1993), "Weinbau und Sprachgeschichte vom Mittel bis zum Oberreihn (Aus der Werkstatt des Wortatlasses der Kontinentalgermanischen Winzeterminologie-WKW)", en *Weinbau, Weinhandel und Weinkultur. Sechstes Alzezer Kolloquium*, Stuttgart, Steiner, 245-281 y un mapa; STÖSSL, M. (1993), "Die Sammlung Gertrud Weinhold (1899-1922)", *Bayereische Blätter für Volkskunde* 20, 109-112; HÜBNER, R. (1995), "Keller, Kelter und Kelterhaus. Die Arbeit eines winzars innerhalb seines Hofes vor 50 Jahren und heute am Beispiel Wiesenborn", en *Franken unter einem Dach* 17, 37-50 con ilustraciones y mapas; BAKÓ, F. (1995/1996), "Borpinéc kütétinéprázi kutatrása a Felfölden. 1. Kutatástörténet [=Historisch-ethnologische Erforschung der Weinkeller im Ungarischen Hochland]", en *Agria* 31/32, pp. 239-272, con ilustraciones; RABOUT-SCHULE, I. (1997), "Le vin, ses images et ses objets dans le Valais contemporain", en *Der Wein in der Alpenländer. Vorträge des vierten Internationalen Symposiums zur Geschichte des Alpenraums*, Brig, Rotten, 109-120; STEFFENS, R. (1997), "Historische Weinbauterminologie in den spätmittelalterlichen Rechnungen aus Oberlahnstein", en *Rheinische Vierteljahrsblätter* 61, 225-270; JENTSCH, CH. (1998), "Wege aus dem Historismus. Das Weinglass am Beginn des 20. Jahrhundert", en *Weltkunst*, 1547-1549 con ilustración.

Medidas de líquidos

Alquiz o Alquez: Unidad equivalente a 119,920 litros. Medida típica de Zaragoza, que también se conoce en nuestra Región.

Arroba: Viene del árabe (cuarta parte). Unidad equivalente a 16,13 litros. Equivalente en otras provincias: 16,72 en Málaga; 16,42 en Badajoz; 16,36 en Almería; 16,30 en Córdoba, Madrid y Segovia; 16,24 en Granada, Badajoz y Guadalajara; 16,04 en Jaén; 16,00 en Ciudad Real y Segovia; 15,84 en Cádiz; 15,78 en Huelva; 15,6 en Sevilla y Cuenca; 15,60 en Murcia; 13,84 en Cáceres; 12,73 en Albacete; 12,60 en Guipúzcoa; 5,08 en Canarias.

Azumbre: Viene del árabe *atzume* (octava parte). Antigua medida para vino, y equivalía a 2,0166 litros.

Barrilón: Unidad equivalente a 30,35 litros.

*Botajo*²: Unidad equivalente a 1/2 barril. Medida típica de Cartagena.

Cántara: Unidad equivalente a 16,1339 litros. Equivalente en otras provincias: 21,92 en Teruel; 20,20 en Guipúzcoa; 18,41 en Asturias; 17,75 en Vizcaya; 16,35 en Álava y Pontevedra; 16,24 en Toledo; 16,13 en Segovia; Lorca y Cartagena; 16,04 en Logroño, 15,98 en Salamanca; 15,96 en Orense y Zamora; 15,92 en Ávila; 15,84 en León; 15,80 en Soria y Santander; 15,76 en Palencia; 15,74 en Palencia; 15,64 en Valladolid; 15,58 en Coruña; 14,10 en Burgos; 11,77 en Navarra; 9,93 en Aragón.

Cántaro: Unidad equivalente a 16,133 litros. Equivalente en otras provincias: 25,90 en Zamora; 21,92 en Teruel; 16,36 en Álava; 15,98 en Salamanca; 11,77 en Pamplona y Valencia; 11,55 en Alicante; 11,38 en Lérida; 11,27 en Castellón; 9,98 en Huesca; 9,91 en Zaragoza.

Cantera: Unidad equivalente a 16,3 litros. Unidad equivalente en otras Provincias: 16,36 en Álava; 15,94 en Ávila; 15,40 en León; 14,10 en Burgos.

Cañado: Unidad equivalente 16,04 litros. Unidad equivalente en otras provincias: 32,70 en Pontevedra; 16,04 en Lugo.

Carga: Unidad equivalente a 121,4 litros. Unidad equivalente en otras provincias: 123,84 en Gerona; 121,60 en Barcelona y Tarragona.

Copa: Unidad equivalente para vino a 0,12 litros.

Cortin: Unidad equivalente a 20,208 litros, medida típica de Baleares.

Cortón: Unidad equivalente a 20,280 litros. Medida típica de Baleares.

Cuarterola: Unidad equivalente a 120 litros.

Cuarterón: Unidad equivalente a 3,0 litros. Medida típica de Orihuela.

Cuartillo: Unidad equivalente a 0,5041 litros. Medida de volumen o capacidad para líquidos, normalmente vino, usada para la venta. Medida típica de Extremadura, Benavente y Canarias.

Cuarto: Del latín *quartus*. Media utilizada equivalente a 0,25 litros.

Dedos: Unidad equivalente a 0,04 litros. Medida ideal para expresar la altura de líquido contenido en un vaso o recipiente. Medida típica de la Región de Murcia.

Lagues: Unidad equivalente a 192 litros.

² RUIZ MARÍN, D. (2000). *Vocabulario de las hablas murcianas. El español hablado en Murcia*, Murcia.

Litros; Del griego *litra*. Medida universal para la medida de líquidos, equivalente a 1 dm³.

Medio: Del latín *medius*. Unidad equivalente a 2,75 litros. Vaso que contiene medio cuartillo de vino.

Moyo: Unidad equivalente a 258 litros.

Olla: Unidad equivalente a 15,960 litros. Medida típica de Orense.

Petricón: Unidad equivalente a 0,24 litros.

Pinta: Unidad equivalente a 1 litro.

Pipa: Unidad equivalente para agua o vino a 548,5486 litros.

Porrón: Unidad equivalente a 0,95 litros.

Nombre de los recipientes de almacenamiento

Barrica: Especie de tonel mediano, de madera de roble o encina americana para la crianza de vinos. En el norte de España se emplea madera de cerezo. De capacidad variable según las regiones: la barrica alicantina 540 litros, la catalana 460, la jerezana 500 litros.

Barrica bordelesa: Tonel mediano de roble, usada para el comercio del vino. La más difundida, de Burdeos. Capacidad equivalente a 225 litros.

Barril: Del céltico *barril*, y del latín *barrilus*. Envase de madera, parecido a la barrica, pero de menor cabida, destinado al almacenamiento de vino⁴.

Bidón: Recipiente de forma, tamaño y materiales diversos con cierre hermético, para contener líquidos.

Bocoyes: Del latín *boucellas*. Tonel de roble o nogal. Capacidad equivalente a 750 litros. Generalmente usado para el transporte del vino. Palabra típica de Aranda del Duero y Canarias.

Bombona: Vasija de vidrio o loza, de gran capacidad, utilizada para el transporte o almacenamiento de ciertos líquidos.

Bota: Del latín tardío *buttis*. Cuba para guardar vino, destinada a la crianza de vinos. Capacidad equivalente a 516 litros.

Botella: Del latín *buticula*. Vasija de cristal, vidrio o barro cocido, con el cuello angosto, que sirve para contener líquidos. Medida para el vino equivalente a 0,7563. Utilizadas por asirios, fenicios, egipcios, etc. Dentro de las botellas de vino destinado a envejecer existe una tipología⁵; la *borgoñona*: de vidrio de color oscuro o muy oscuro (marrón o pardo) de forma bastante redonda y con una capacidad de 750 cm³ destinada al reposo y envejecimiento de los grandes vinos; *bordelesa*: redondeada, bastante elegante y con una capacidad de 750 cm³; dedicada casi exclusivamente para vinos que no soportan un envejecimiento demasiado largo; *renana o alsaciana*: de forma inconfundible alargada y grácil, de color verde (a veces oscuro) y con una capacidad de 720 cm³; indicada para vinos blancos y a veces rosados; *champañesa*: de forma parecida a la Borgoñona, pero más esbelta, es

³ Afirma PLINIO (L. XIV, 27 a 29), que los inventores del barril fueron los galos, que los hacían uniendo tabillas de madera de encina, encorvadas ó sujetas con ramas flexibles ó mimbres, resultando un conjunto perfectamente cerrado.

⁴ GARCÍA TURZA, C. (1975), *Matute y su léxico. I. Labores agrícolas*, Logroño, IER, p. 96

⁵ FERNANDO IBAR, F. (1997), *El libro del vino*, Barcelona, p. 106.

de vidrio de un color más o menos verde y tiene una capacidad de 800 cm³; se usa para los vinos espumosos. Hay otras botellas⁶ del mismo tipo cuyo contenido son múltiplos como *Mágnun*, igual a dos botellas de 1,60 litros, *Jérobán*, igual a cuatro botellas, 3,20 litros, *Matusalem*, igual a ocho botellas, 6,40 litros, *Salmanzar*, igual a 12 botellas, 9,60 litros, *Baltasar*, igual a dieciséis botellas, 12,80 litros, *Nabucodonosor*, igual a veinte botellas, 16 litros, o submúltiplos como *Medium*, igual a tres cuartos de botella, 600 cm³, *Media botella*, 400 cm³ y el cuarto, 200 cm³.

Botellones: Cilíndricos de cristal suelen estar protegidos por una funda de arpillera rellena de paja. Capacidad equivalente a 5-10 litros.

Candiota: Vasija de barro como de 1 m de alto y medio de ancho, empegada por dentro y con una espita por la parte inferior. Sirve para tener vino y se pone, como las tinajas de agua sobre un pie.

Cántara: Botijo. Puede ser: de dos asas, boca de cuello ancho y pitorro, o de asa arriba; pitorro de llenar y, al lado opuesto, pitorro fino de beber; a su vez, pueden ser bastos o de arcilla blanca amarillenta y finos, de color ocre y lisos. Capacidad equivalente a 16,1339 litros. Palabra típica de Lorca y Cartagena. En Segovia⁷ se usa la palabra cantarilla.

Cántaro: Del griego *kántharos*, del latín *cantharus*. Vasija de barro, panzuda y con dos asas, de boca y pie estrechos, usada para transportar o contener líquidos. Puede ser fino, de panza más ancha y color rojizo, o basto, más alargado y color amarillento, también se hace de cobre y otros metales con la misma función de contener líquidos. Capacidad equivalente a 16,113 litros. Palabra usada en Aranda del Duero, Benavente y Orihuela.

Cono: Recipiente de madera de roble, de forma cilíndrica, con cellos, para guardar vinos en las bodegas; son de gran tamaño y se apoyan en pequeños muros de fábrica. Palabra típica de Yecla y La Roda.

Cuarterola: Barril que tiene la cuarta parte de la capacidad de un tonel, medida equivalente de 120 litros.

Cuba: Del latín *cúpa*. Recipiente de madera que sirve para contener agua, vino, aceite u otros líquidos. Se compone de duelas unidas y aseguradas con aros de hierro, madera, etc., y en los extremos se cierran con tablas. Su capacidad es variable.

Depósitos de cemento: Enterrados en el suelo en los lagares. Capacidad variable.

Fudre: Pellejo, Cuba; recipiente para el vino, generalmente, de gran tamaño y madera. Palabra típica de Yecla, Sax, Villena, Rioja, Aranda del Duero y Cantabria.

Garrafas y garrafones: Recipiente de forma esférica y cristal de color verde están protegidos por una cubierta de cestería, y más modernamente de plástico. Capacidad equivalente de 5 a 50 litros, lo más corriente de 5, 10 y 20 litros.

⁶ FERNANDO IBAR, F., *op. cit.*, p. 108.

⁷ GARCÍA TURZA, C., *op. cit.*, p. 102.

⁸ BELTRÁN FORTESM, J., MORA SERRANO, B., "Tipología de los productos cerámicos del alfar romano de Torrox-Costa (Málaga)", *I Congreso Andaluz de estudios Clásicos*, Jaén, pp. 149-155.

Garrafas llamadas toscanas: De origen italiano, de forma esférica u ovoide, recubierta de una fina paja trenzada. Capacidad equivalente a 2 y 5 litros.

Odres: Del latín *uter, utris*. Cuero generalmente de cabra, que, cosido y empegado por todas partes menos por la correspondiente al cuello, sirve para contener líquidos. En el siglo XVIII los maragatos de León, los asturianos y los vascos transportan el vino en odres⁹.

Orza: Del latín *urceas*. Vasija vidriada de barro, alto y sin asas, que sirve por lo común para guardar conservas y líquidos. Capacidad equivalente a 25 litros.

Pipa: De un latín vulgar *pipa*. También llamado bocoy; se construía con tabletas de roble o de castaño de 1,20 m de largas, 8 ó 12 cm de anchas y 4 cm de gruesas. También se fabricaban medias pipas. Tonel con una capacidad equivalente a 600 litros. Palabra típica de Yecla, Aranda del Duero y Canarias¹⁰.

Redoma: Del árabe quizá *dad*. Vasija de vidrio, ancha en su fondo, que va angostamente hacia la boca.

Tinajas¹¹: Del latín *tinacula*. Vasija grande de barro cocido y, a veces, vidriado, mucho más ancha por el centro que por el fondo o por la boca, y encajada en un pie o arco, o empotrada en el suelo. Palabra típica de Orihuela, Navarra, Andalucía, Rioja, Aragón, Toro, en Espinardo (tenajas), en La Ñora (pimentones), en Jabalí (cochinos).

Tonel¹²: *Cupa* por los galos y centroeuropeos, del latín *tumna*. Recipiente grande de madera, de roble o de castaño, para almacenamiento y también para fermentación del vino. Capacidad es variable, la más antigua equivale a 120 litros. En la Edad Media en Castilla la Nueva, donde faltaba madera, se conservaba en grandes recipientes de tierra cocida, las "tinajas"¹³.

Nombres de los recipientes de uso típico

Armasana: Garrafa de unos 4 litros de contenido. Palabra típica de Lorca (Murcia).

Azumbre: Vasija de zinc o peltre. Capacidad equivalente a 2 litros.

Barricas: Tonel de madera de uso familiar. Capacidad equivalente a 30-60 litros.

Barril: Con una correa para llevarlos bajo el brazo o el hombro, eran de los frailes mendicantes, que los usaban para guardar el vino o el aceite que les daban de limosna.

Barrilete: Barril para transportar vino, que los trabajadores beben en el campo. Capacidad equivalente a 5-6 litros.

Barril silencioso: Barril situado al fondo de la taberna que contenía vino, pero todo el mundo lo conoce y nadie pide vino de ese barril.

⁹ HUETZ DE LEMPS, A. (1994), "La agitada historia de los vinos". *Revista el campo* nº 130, Bilbao, p. 15.

¹⁰ El término también se repite en La Rioja, ver GARCÍA TURZA, C. (1975), *Matute y se léxico*, Logroño, IER, p. 146. Es curioso el pequeño número de términos relativos a recipientes vinícolas que recoge esta obra.

¹¹ BALIL ILLANA, A., "Un bodegón en mosaico hallado en Marbella (Malaga)", *Baetica*, nº 6, pp. 159-177.

¹² CELESTINO PÉREZ, S. (1999), *El vino en la Antigüedad Romana*, Madrid, p. 144.

¹³ HUETZ DE LEMPS, A. (1994), "La agitada historia de los vinos". *Revista el campo* nº 130, Bilbao, p. 14.

*Bombana*¹⁴: Vasija muy barriguda y con la boca estrecha. Capacidad equivalente a 2-3 litros.

Bota de vino: Cuero pequeño, empegado por su parte inferior y cosido por sus bordes, que remata con un brocal de cuerno o madera, por donde se llenaba de vino. La capacidad era variable.

Botella: Vasija de cristal, vidrio o barro cocido, con al cuello angosto, que sirve para contener líquidos. Capacidad equivalente para el vino a 0,7563 litros.

Botijo: Recipiente de barro, con un asa en la parte superior para cogerlo y un agujero por donde se introduce el líquido, un pitorro en una de sus caras para beber. Se utilizaba normalmente para refrescar líquidos, como el agua o el vino. En Cartagena se le llama Agüelo.

Calabaza: Redonda de la especie conocida en la Vega Media del Segura como Totanera y Chirigaita, alargada, seca y huecas, sirvieron como recipientes para el vino de Jumilla o el de Bullas.

Cáliz: Del latín *Cálix*. Vaso sagrado de oro y plata en el que el sacerdote consagra el vino en la Santa Misa.

Casco: Botella de cristal que después se devolvía o vendía. Capacidad equivalente a 1 litro de vino.

Chato de vino: Vaso bajo y ancho, usado en las tabernas y entre sus habituales parroquianos.

Copa: Del latín *cuppa*¹⁵. Vaso con pie para beber.

Copas de repizco: Vaso con pie para beber, con una capacidad menor que la de la copa. Se usaba para servir el vino moscatel.

Copas huertanas: Vaso con pie para beber. Estas copas se encontraban en las barracas y muchas de ellas van decoradas con motivos huertanos.

Gargoleta: Del catalán gárgola, botijo de barro para contener líquidos. Palabra típica de Torreveja.

Garrafas: Vasija esférica de cristal acabada en cuello largo que se utiliza para contener líquidos. También llamada marraja, mesana y damasana.

Garrafas de solera: Garrafa que ha estado conteniendo vino desde un determinado tiempo, en muchas se guardaba vino y luego se pasaba a los barriles.

*Jarra*¹⁶: Del árabe *charra*, vasija de cuello y boca anchas y una o más asas. Con una capacidad equivalente a 1,50 litros.

Jarra cartagenera: Jarra de cuerpo cónico, asa vertical y pico ascendente.

Jarra con panza bitroncocónica: Jarra oval, casi esférica, acampanada; con asas lisas o con crespas y un botón en cada hombro; con pie remetido o con un ancho y circular.

¹⁴ SÁNCHEZ VERDÚ, A y MARTÍNEZ TORRES, F. (1999), *Diccionario popular de nuestra tierra*, Murcia.

¹⁵ PLINIO, "comenta que aunque los vasos y copas de vidrio habían destacado a los de oro y plata, no resistían el calor a menos que se les echase en ellos antes un líquido frío (por la costumbre romana de tomar algunos vinos calientes)". *Nat. Hist.*, XXXVI, 199.

¹⁶ ERICE LACABE, R. (1987), "Una jarra tipo Blechkannen", *MZB*, nº 6, Zaragoza, pp. 471-474.

Jarra de modelo valenciano: Jarra de loza blanca, cuello más alto y reducido y mayor número de picos, que iban provistas de tapaderas o coberteros circulares con asidero central “de botón” y que se vendían con una taza de copa acompañada, doble asa y amplio pie circular para recoger el goteo del rezume.

Jarra de rollo lorquina:

Jarra de tres picos: Fueron uno de los recipientes más peculiares del hogar huertano. Su denominador común lo constituían los cinco pliegues al borde de boca. De pasta amarillenta porosa, su calidad tenía la virtud de hacer el agua muy fresca al evaporar el rezume. Las murcianas ofrecían sutiles variantes en su perfil y decoración según el punto en que fueron torneadas. Murcia, Aledo, Totana, Mula y Lorca las hicieron; panza, asa y pie ofrecían peculiaridades.

Jarritos de lustre metálicos: Los jarritos de cuerpo globular, cuello cilíndrico, pico agudo, pie redondo y asa vertical de volutas florales, de loza durísima, presentan una serie de bandas horizontales pintadas en azul, verde y naranja sobre el reflejo metálico cobrizo del fondo. Hechos en Sunderland (Inglaterra).

Lama: Recipiente con una o dos asas para guardar líquidos. Palabra típica de Lorca.

Pellejo: Cuero cosido para contener líquidos. Aranda del Duero.

Porrón: Del mozárabe *purrum*. Redoma de vidrio usada para beber vino a chorro, sin acercárselo a la boca por el largo pitón que tiene.

Sacristán: Botijo de panza ancha.

Vaso: Del latín *vasu*. Receptáculo destinado a contener un líquido y cilíndrico sirve para beber.

Conclusiones

El léxico de la Región de Murcia es muy variado. Se puede estudiar por razón del origen de las palabras; por razón de la distribución geográfica y se constatarán variaciones locales.

Una cosa es clara, la riqueza del lenguaje y, por esto mismo, el importantísimo papel que el vino ha desempeñado en nuestra cultura tradicional.