

LOS LINAJES DE LA VID EN EL *LIBRO DE AGRICULTURA* DE GABRIEL ALONSO DE HERRERA Y SU REPERCUSIÓN EN EL *DICCIONARIO DE AUTORIDADES*¹

FRANCISCO JAVIER SÁNCHEZ MARTÍN
Universidad de Murcia
javisanmar@um.es

Resumen: El *Libro de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera es una obra fundamental de la producción textual científica del Renacimiento español por la riqueza del vocabulario recopilado, de ahí que, en este trabajo, se atiendan las particularidades terminológicas de algunos de los contenidos léxicos tratados en el libro segundo, dedicado al conocimiento de las viñas y al cultivo de la vid. Se desarrolla, así, un análisis lexicológico de las voces referidas a las tipologías de uva y vino, estudio que se acompaña de la revisión de las fuentes manejadas por Herrera para determinar su repercusión sobre este vocabulario. Además, se examina la incidencia de este léxico en la tradición lexicográfica española, particularmente la recepción del tratado herreriano en el *Diccionario de Autoridades*.

Palabras clave: léxico, ampelografía, Gabriel Alonso de Herrera, *Diccionario de Autoridades*.

Title: The lineages of vines in the *Libro de agricultura* of Gabriel Alonso de Herrera and

its repercussion into the *Diccionario de Autoridades*.

Abstract: Gabriel Alonso de Herrera's *Libro de agricultura* is a fundamental work of the Spanish Renaissance due to the richness of the vocabulary collected. In this work, we deal with the terminological particularities of some of the lexical contents described in the second book, dedicated to the knowledge of the vines and the cultivation of the vine. Therefore, we carry out a lexicological analysis of the voices referring to the grape and wine typologies, a study that is accompanied by a review of the sources handled by Herrera to determine their impact on this vocabulary. In addition, we examine the lexicographical treatment of this lexicon, particularly the effect of the *Herrerian* treatise in the *Diccionario de Autoridades*.

Keywords: lexicon, ampelography, Gabriel Alonso de Herrera, *Diccionario de Autoridades*.

¹ Este trabajo forma parte de los resultados del proyecto de investigación «La conformación del tecnolecto geopónico. Siglo xvi» (PID2019-103898GB-I00), financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación.

1. INTRODUCCIÓN

Quizás no resulte preciso recordar la necesidad de contar con ediciones filológicas fiables que aseguren los datos que sirven para estudios ulteriores y eviten, por consiguiente, las interpretaciones erróneas a las que la documentación pueda ser sometida; ediciones que, por otro lado, ante el estadio actual de los avances de las sociedades digitales, servirán, en tanto que exponentes de la recuperación del patrimonio bibliográfico español, para testimoniar fielmente el conocimiento de nuestro pasado cultural y lingüístico. En este sentido, Quirós García (2015) ha insistido en el olvido que sufren obras como la del talabricense Gabriel Alonso de Herrera, el primer tratado de agricultura en castellano, escrito en 1513, que ha sido considerado por los especialistas una pieza clave de la producción científica redactada en nuestra lengua, de la que, sin embargo, se carece de una edición realizada bajo estrictos criterios filológicos. De la repercusión de esta obra geopónica dan cuenta sus múltiples ediciones, las seis primeras realizadas en vida de Alonso de Herrera; de ellas, además, sus dos últimas versiones fueron revisadas, corregidas y ampliadas por el propio autor¹.

El *Libro de agricultura* sigue la estela de las obras geopónicas árabes y romanas al tratar aspectos como los tipos de tierras, aires y sitios idóneos para las viñas, en concreto, en su parte segunda². Además, el examen de Piqueras Haba (2011, 2014) de los tratados escritos por agrónomos medievales, por un lado, pone de manifiesto la distribución idéntica en capítulos que presenta este libro segundo, relativos a las prácticas del cultivo a lo largo del ciclo biológico de vid, la elección y preparación de terrenos, la selección de los sarmientos para la plantación, las tareas cíclicas del cultivo o la fase enológica; y, por otro, constata, a la vez, la variación de todas estas obras en lo concerniente a las observaciones que cada autor efectúa referidas a su país o región. Ello conduce, por ende, al incremento de la riqueza terminológica, observada particularmente en las denominaciones de la vid —en tanto objetivo de este estudio—, como consecuencia de la variación inherente, fruto del devenir histórico, la tradición, las influencias textuales y los procesos neológicos connaturales a la acuñación léxica.

De la relevancia de la obra geopónica herreriana dan cuenta las dieciséis ediciones que se imprimieron con anterioridad a la publicación del primer tomo del *Diccionario de Autoridades* (en adelante, *DA*), de ahí que no cause extrañeza la inclusión de este

¹ Para este estudio partimos del texto de la última edición corregida por Herrera (1539), si bien todos los pasajes citados han sido revisados en todas las ediciones precedentes para dar cuenta de las posibles divergencias que estos pudieran presentar.

² El *Libro de agricultura* se compone, aparte de un prólogo general, de seis libros: Libro 1. Del conocimiento de las tierras; Libro 2. Las viñas; Libro 3. Los árboles; Libro 4. Huertas, hortalizas y hierbas; Libro 5. Los animales; Libro 6. El calendario agrícola.

tratado entre las fuentes no literarias acogidas por los académicos para el *DA*, y que fueron usadas en él principalmente para «ilustrar y afianzar las voces pertenecientes a lenguajes específicos y técnicos» (Ruhstaller, 2000: 203). Asimismo, la consideración de la obra del talabicense como autoridad muestra la inclinación de la RAE por incorporar las voces de la geoponía en la macroestructura de su repertorio. Por consiguiente, resulta oportuno revisar la influencia de su tratado geopónico en la labor lexicográfica de los académicos, especialmente en lo concerniente al léxico ampelográfico.

2. OBJETIVOS DEL ESTUDIO

Dada la variedad temática y el consiguiente uso por parte de Alonso de Herrera de abundante vocabulario especializado en el libro segundo de su tratado, en este trabajo nos limitamos al análisis lexicológico y lexicográfico de la terminología referida al ámbito de la ampelografía, es decir, la contenida en los capítulos segundo y trigésimo, tocantes a los linajes de vides y a las propiedades del vino, respectivamente. A este respecto, conviene recordar que el cultivo de la vid y el comercio del vino en España son fruto de la herencia vitícola de origen romano, de ahí que, en las obras de agricultura redactadas en nuestro entorno europeo, como en el caso de la del talabicense, sus autores asimilan «las ideas de los geóponos clásicos y las completaron, en la medida de sus posibilidades, con la nueva realidad renacentista» (Gutiérrez Rodilla y Quirós García, 2017: 439-440). De hecho, Piqueras Haba (2014: 12) ya advirtió que el tratado latino *De re rustica* del agrónomo hispano Columela, de comienzos del siglo primero de nuestra era, se convirtió en referencia para los tratadistas posteriores, incluidos los árabes andalusíes, hasta el siglo XVI. Igualmente, Moure Casas reconoce en la introducción de su traducción del último de los tratados agronómicos romanos que «Herrera parece esforzarse en buscar algún cabo que le permita hacer una cita de mayor prestigio, generalmente Columela, o Plinio, para no seguir solamente a Paladio» (Paladio, 1990: 66-67).

Teniendo en cuenta la relevancia de las fuentes romanas, tras la pertinente selección léxica, ha sido nuestro propósito detectar las influencias clásicas subyacentes en los capítulos seleccionados del libro segundo del tratado herreriano, concretamente las de Columela, Plinio y Paladio. Así, tras la consulta de los correspondientes textos agronómicos latinos³, hemos detectado en el léxico examinado —como se irá viendo— una mayor influencia de Plinio en los contenidos compilados por Alonso de Herrera⁴.

³ Cuando ha sido posible se ha consultado la obra original, si bien de forma mayoritaria se han manejado las ediciones y traducciones disponibles en nuestro idioma.

⁴ No obstante lo anterior, y debido a las imbricaciones entre los textos (patente en las men-

La confrontación de estas fuentes clásicas y su análisis permiten, además, rastrear en ellas los nombres de las cepas y los linajes de uvas recopilados en ambos capítulos, si bien debe anotarse la dificultad de identificar algunos de los nombres debido a la sustancial variación de las denominaciones acuñadas, palpable no solo en esas fuentes, sino también en los tratados de agronomía árabes⁵, ya que unas veces los nombres dados a las cepas hacen referencia al lugar donde se cultivan, mientras que en otras ocasiones el apelativo de la variedad responde a alguna de las características de las uvas que producen tales cepas (*vid.* Piqueras Haba, 2014: 282-283). Como muestra, al inicio del segundo capítulo alusivo a los linajes de las vides Alonso de Herrera manifiesta:

Ellas son en sí de muchas maneras y diferencias, y tantas, que ninguno las puede alcanzar a saber, porque cada tierra tiene su manera de uvas, que no ay en España las que en Italia, ni por el contrario, y por ende ay nombres diferentes, que por ellos no se conocen en todas partes ni saben cuáles son (Alonso de Herrera, 1539: xxiiiv).

Asimismo, el autor reitera los cambios en los ejes diacrónico y diatópico experimentados por esta parte del léxico en el cierre de dicho capítulo:

Otras muchas maneras ay de veduños que sería difícil contar, las cuales por unos nombres no son en todas partes conocidas, porque cada tierra usa de sus nombres. Y aun porque ellos con los tiempos y gentes se mudan, será, según mi parecer, mejor tratar de todas según las cualidades y propiedad de cada una, porque estas, según fueron en principio, son agora y serán hasta la fin, que los nombres infinitas veces se mudan (Alonso de Herrera, 1539: xxvr).

Por consiguiente, el acceso a las fuentes posibilita conocer el origen de los nuevos sentidos o de los propios términos utilizados, en ocasiones, por vez primera en castellano. Este último aspecto resulta especialmente significativo, dado que permitirá determinar las condiciones en las que se hallaba nuestro idioma ante el uso de

ciones que Plinio realiza al bético Columela), será preciso realizar un análisis pormenorizado de los pasajes alegados y de alcance temático más amplio para poder confirmar las influencias en la obra del talabricense.

⁵ La singularidad de los tratados de geponía española en el contexto europeo vendría, además, determinada por la presencia en nuestro país de los musulmanes, buenos cultivadores de viña y elaboradores de uvas pasas (Álvarez de Morales, 2002: 22), lo que repercutió, de facto, en la expresión léxica en romance. Es significativo, además, tener en cuenta que «los agrónomos andalusíes omiten las referencias a la producción de vino y se dedican casi exclusivamente, salvo raras excepciones, a escribir sobre las uvas frescas, las pasas y la elaboración de arrope y vinagre» (Piqueras Haba, 2014: 277).

una parte de la terminología de este registro de especialidad, la agricultura, una de las parcelas más ligadas a la vida cotidiana del ser humano durante siglos.

Por lo que respecta al análisis lexicográfico efectuado, nos ocuparemos de la recepción que tuvieron estas voces vitivinícolas en el *DA*, así como de la relación existente entre el texto herreriano y las citas contenidas en dicho repertorio como ejemplos, la mayoría tomadas, precisamente, del *Libro de agricultura* del talabricense⁶. De igual modo, se revisará si hubo influencia del texto herreriano y en qué grado en la definición de las voces, lo que proporcionará, igualmente, datos sobre el proceder metodológico de los diferentes académicos para la redacción de las cédulas o papeletas de las letras asignadas⁷.

3. LA INFLUENCIA DE HERRERA EN LA DEFINICIÓN DE LAS VOCES

DE LA VID Y EL VINO EN EL *DA*

El interés para la historia de la lexicografía española del *Diccionario de la lengua castellana*, que la RAE publicó entre 1726 y 1739, reside en un mérito sobradamente conocido y novedoso del repertorio, esto es, «la utilización sistemática de las citas de autores y textos de las más diversas características como apoyo y demostración de la existencia del significado definido en la entrada correspondiente» (Rojo, 2014: 146). Entre los tratadistas de agricultura figura, de acuerdo con los estudios de Freixas Alás (2003, 2010), el *Libro de agricultura* de Herrera, lo que ya viene a avalar la importancia que adquirió la obra del talabricense y que ratifican, asimismo, sus numerosas ediciones y reediciones, cuya genealogía e historia Quirós García (2015: 109-119, 2017: 134-136) ha trazado de forma exhaustiva. Por consiguiente, según se dejó constancia previamente, este apartado se dedica a revisar la repercusión lexicográfica de la terminología ampelográfica recopilada por el talabricense en los capítulos segundo y trigésimo del segundo libro. Nuestro análisis viene presidido por la caracterización de la inclusión de este vocabulario en el primer diccionario académico, referida tanto a la definición como a la elección de las citas del texto herreriano.

⁶ Para esta tarea de confrontación, los pasajes presentados de la obra de Herrera están extraídos de la última edición de 1539, si bien, fruto de la exhaustiva revisión desarrollada de las seis primeras ediciones del libro herreriano, dejaremos constancia del empleo de otra versión de su tratado diferente de aquella cuando nuestro análisis lexicológico de la terminología y de su transmisión o recepción en nuestro idioma así lo exija.

⁷ Téngase presente que «la lectura o consulta de las diferentes obras para extraer de ellas citas de diferentes voces se realizó de modo que cada académico se encargó de evacuar o desfrutar varias obras. Esta asignación no se hizo por sorteo, sino que los académicos eligieron las obras que iban a leer y vaciar» (Almeida Cabrejas, 2019: 316).

3.1. Los linajes de uva

Alonso de Herrera dedica el capítulo segundo del segundo libro de su obra a anotar y describir las variedades de uva, distinguiendo entre blancas (*alarixe, albilla, cigüente, hebén, jaén, lairén o datileña, malvasía, moscatel y torrentés*) y prietas (*aragonés, herrial, palomina y tortoçón*).

La consulta en el *DA* de los artículos lexicográficos *uva* y *albilla*, esta última referida a una clase de uva blanca, permite observar el diferente tratamiento que recibe la información obtenida de las autoridades que fueron despojadas o evacuadas, hecho ya manifestado en el trabajo sobre los términos médicos en el diccionario académico por Gutiérrez Rodilla (1994-1995), así como por Quirós García (2017: 136) en el caso particular de la obra de Gabriel Alonso de Herrera.

UVA. s. f. El fruto de la vid, que se da en racimos formados de diversidad de granos, regularmente en figura de una piña. El grano incluye en un hollejo una materia delicada, y xugosa, de que se saca el mosto exprimiéndolos, y entre ella tiene dos, o tres granillos duros, que son como la simiente de este fruto. Hay muchas especies, que se diversifican por el color, o por el tamaño, y de estos toman el nombre, u de la tierra en que se dan: como blanca, tinta, albilla, jaén, &c. que se pueden ver en sus lugares. Es voz puramente latina. PART. 3. tit. 28. l. 33. Facen à las vegadas los homes para sí mismos vino de uvas ajenas. HERR. Agric. lib. 2. cap. 2. Las uvas quanto a lo primero son de tres maneras, blancas, prietas, y coloradas. VILLAV. Mosch. Cant. 6. Oct. 73 (*DA*).

ALBILLAS. adj. distintivo de la especie de uvas blancas, que más temprano maduran: las cuales son muy sabrosas y suaves al paladar, por la ternura y sutileza del hollejo: los granos son pequeños, redondos y blandos, y los racimos medianos, y forman unas pintas prietas y leonadas⁸. Lat. Uva praecox. HERR. Agricult. lib. 2. cap. 2. fol. 22. En las blancas, unas son albillas (y estas son las mejores de todas) son unas uvas pequeñas redondas, &c. (*DA*)⁹.

El pasaje de la cita en las seis ediciones revisadas en vida por Herrera dice:

Las uvas, quanto a lo primero, son de dos maneras en sus colores, como vemos: blancas y prietas. Ay en cada linaje d'estas muchas diferencias: en las blancas,

⁸ El subrayado es nuestro. Téngase presente que se empleará este sistema para destacar el pasaje del tratado de Alonso de Herrera empleado en el *DA* para la definición de las voces.

⁹ El padre José Casani, a quien se asignó la combinación *Alu*, se ocupó también de los materiales iniciados por *Alv*.; por su parte, Miguel de Perea se encargó de los trabajos correspondientes a la secuencia *Alb*. (Freixas Alás, 2010: 201).

unas son alvillas, y estas son las mejores de todas. Son unas uvas redondas, pequeñas, muy apretadas en los razimos; tienen unas pintas entre prietas y leonadas. [...] Está madura antes cuasi que otra ninguna, y en lugares tardíos se guarda más que otra ninguna (Alonso de Herrera, 1539: XXIIIv).

En *uva*, dado su carácter léxico general, el correspondiente redactor académico se vale de tres autoridades de muy distinta naturaleza para su ilustración; ahora bien, también sobre esta unidad léxica se ofrecen noticias de carácter más específico o técnico, a modo de información enciclopédica. En este segundo caso, procedentes seguramente del tratado herreriano, si bien no se ha detectado una correspondencia plena. Respecto a la cita de Herrera en sí, cabe apreciar que Gutiérrez de Valdivia¹⁰, quien redactó el leuario encabezado por las letras *U/V* (Freixas Alás, 2010: 466), tomó solo un segmento del segundo capítulo del libro II y, además, de una edición no revisada por el propio Herrera, sino, y con cierta seguridad, de una posterior a la tercera impresa tras su fallecimiento, dado que en la edición de la *Agricultura general* promovida por la Real Sociedad Económica Matritense (1818: 315) se anota que en la edición de 1569, y así en las sucesivas, figura: «De tres maneras..., blancas, prietas y coloradas». La consulta de dicha edición de 1569 arroja, efectivamente, esa mención en el folio xxxiv. Por último, debe notarse que Gutiérrez de Valdivia no decidió valerse del tratado castellano de Herrera en sus tareas de redacción para el caso de *vinoso*, analizado posteriormente, y ello pese a que la mención a esta casta de vid consta unos folios después (fol. xxxiii) en dicha edición del tratado herreriano impresa en Medina del Campo el año de 1569.

Con respecto a la variedad de uva *albilla*, esta denominación consta descrita en la correspondencia designativa que añade (*vid.* cap. II del libro XIV) en la nota marginal («*albueta*, en España se llama *albilla*») el médico Jerónimo de Huerta (1629), autor de una traducción castellana de la *Historia Natural* de Plinio. En dicho capítulo, Huerta (1629: 43) añade: «La vid albueta es más fértil, arrimada a los árboles altos, y así plantadas junto a los mismos árboles, con la diversidad de su naturaleza, se amplían y hazen mayores». En la traducción moderna de la *Historia Natural* de Plinio (1995-2010), que sigue la edición crítica de Mayhoff (*Plini Secundi Naturalis Historiae libri xxxvii*, 1892-1909), sin embargo, solo se describe: «La *albue* es más productiva en la copa de los árboles» (Plinio, 1995-2010: 190-191). Las variedades, que reciben su nombre en función de las distintas cepas, son numerosas y han admitido denominaciones múltiples en el devenir his-

¹⁰ Repárese en que este académico propuso «una interpretación laxa del deber de asistencia», como confiesa Lázaro Carreter (1972: 86).

tórico¹¹, las cuales nos descubren igualmente los procesos de neología semántica característicos del lenguaje de la ciencia en todas sus etapas.

Con frecuencia el propio texto de la definición académica se apoya en lo escrito por Herrera, lo cual no causa extrañeza debido al carácter científico de su obra y por la elevada especificidad de las unidades léxicas seleccionadas para engrosar el lecionario del *DA*, como se aprecia claramente en *torrontés*¹², *moscatel*¹³, *alarixe*¹⁴ y *hebén*¹⁵:

TORRONTÉS. s. f. Especie de uva blanca, que tiene el grano pequeño. Es muy transparente, y clara, y tiene el hollejo muy delgado, y tierno, por lo qual se puede presto. Hácese de ellas vino muy oloroso; suave, y claro, y se conserva mucho tiempo, como lo avisa el adagio, que dice: La uva torrontés, ni la comas, ni la des, para vino buena es. Viene de la voz Torrontero, porque en ellos se cria esta

¹¹ Así se desprende en las versiones y traducciones al castellano de la obra de Plinio consultadas; por ejemplo, en la compuesta por Huerta, en el cap. II del libro XIV, *De los géneros de vides*, se afirma: «Solo Demócrito entendió poder contar todas las diferencias de vides, afirmando aver conocido él todas las de Grecia. Pero los demás autores dixeron ser innumerables y casi infinitas, lo cual se muestra más verdaderamente en los vinos, y no se tratará de todos, sino de los más insignes, porque casi son tantos como la[s] tierras, por lo cual harto será cuando ayamos mostrado las más celebradas vides o aquellas que tienen alguna propiedad maravillosa» (Huerta, 1629: 41). Por su lado, en la traducción de Plinio (1995-2010: 186) se lee: «Demócrito fue el único que pensó que los tipos de vides podían contarse, declarando que todas las de Grecia le eran conocidas [...]. No se hablará de todos [los vinos], sino de los más notables, puesto que son casi tantos como territorios existen».

¹² «TORRONTÉS, parece tomado del port. *terrantés* 'del país, propio del país de que se habla', aplicado a la uva de la Beira, que da el famoso vino de Oporto; en España el vocablo se alteraría por influjo de *torrontero* 'montón de tierra.' [...] Hoy es vocablo empleado popularmente en muchas partes, entre ellas en el Norte argentino, como nombre de un vino» (DECH: s. v.).

¹³ «*Moscatel* [1513, G. A. de Herrera], del cat. *moscatell*, que puede ser autóctono o tomado del it. *moscatello* o *moscadello*, derivado de *mosco*, variante de *mosco* 'almizcle' (secundariamente *moscatel* 'hombre pesado', S. XVII, por juego de palabras con *mosca*)» (DECH: s. v. *almizcle*). El *almizcle*, según DECH (s. v. *mezquita*), es vocablo correspondiente al nombre de un perfume de origen oriental.

¹⁴ El DECH (s. v. *arije*) anota la procedencia árabe de esta voz, que documenta en el tratado herrero (alarixe, 1513, G. A. de Herrera): «Se dice de una clase de uva que produce cepas altas, del ár. 'ariš 'pérgola, glorieta', 'parra'». También recoge su alternancia gráfica («arije y larije ya Acad. 1843»). La variante con aféresis consta empleada por Herrera en las ediciones de 1520, 1524 y 1528 de su tratado.

¹⁵ Según el DECH (s. v. *hebén*), *hában* significa 'hidropesía', 'acto de ser hidrópico'. En relación con la etimología, nótese la propuesta ofrecida por la 12.ª edición del DRAE (1884: s. v. *hebén*): «ár. حباب, *hában*, hinchazón con agua, dado el gusto aguanoso de la uva hebén». La consulta y citación en este trabajo de las sucesivas ediciones del *Diccionario de la Lengua Española* de la Real Academia Española (DRAE) se ha realizado a partir de la versión que figura en el NTLLE.

especie de uvas. Lat. *Uve species*. HERR. Agric. lib. 2. cap. 1. El torrontés es uva blanca, que tiene el grano pequeño, y se trasluce mas que otra ninguna. (DA).

El torrontés es uva blanca que tiene el grano pequeño y que se trasluce más que otra ninguna. Hace los razimos pequeños y no muy apretados. Estas vides son mejores en lugares algo altos y no húmidos que en llano o en lugares viciosos, porque tiene el hollejo muy delgado y tierno y pudre presto. Y tiene el peçón tanto tierno que por la mayor parte se cae toda, y al tiempo de la vendimia se á de coger toda del suelo, y por esso quiere lugar enxuto, no airoso, ni cerros muy altos. El vino d'estas es mejor que otro ninguno blanco. Guárdase mucho tiempo. Es muy claro, oloroso y suave (Alonso de Herrera, 1539: xxiiii).

MOSCATEL. adj. que se aplica a cierta especie de uva blanca que hace el racimo muy apretado por lo común, y el grano gordo y muy tierno: y también se llama así el vino que se hace d'esta uva. Díxose Moscatel por tener el olor y sabor parecido al del almizcle o mosqueta. Latín. *Uva apiaria, vel vinum*. HERR. Agric. lib. 2. cap. 2. El vino moscatel, hecho por sí solo, es malo, por ser mui humoso y dulce (DA).

Moscatel es un linaje de uvas así dicho porque tiene un sabor y olor como de almizque. Tienen estas uvas el razimo muy apretado y el grano muy tierno. [...] El vino moscatel hecho por sí solo es malo, por ser muy humoso y dulce; mezclado con otro sale bueno y oloroso (Alonso de Herrera, 1539: xxiiii).

ALARIXES. s. f. Especie de uvas, que son del tamaño y hechura de las albillas; pero muy roxas. Llámanse más comúnmente *Arixes*. Es voy Árábica, que viene del verbo *Araxa*, que significa esto mismo. Lat. *Uva taminia, vel purpurea*. HERR. Agric. lib. 2. cap. 2. Las Alarixes son uvas que hacen las cepas altas (DA).

Las alarixes son uvas que hazen las cepas altas, a manera de las alvillas. Quieren la tierra de la cualidad que las alvillas. Son unas uvas muy bermejas y que las abejas las comen mucho, y por esso algunos las plantan en los colmenares [...]. No hazen muy buen vino, muy roxo, y aun no de mucha dura (Alonso de Herrera, 1539: xxiv).

Nótese la observación sobre el gusto de las abejas por las uvas *alarixes* y que, quizás, tomó el talabricense de Plinio; así, en la traducción moderna de su tratado puede consultarse que «las apianas deben su denominación a las abejas, que están

particularmente ávidas de ellas» (Plinio, 1995-2010: 187); idéntica lectura se confirma en la versión de Huerta (1629: 42).

Una situación muy parecida de apoyo en la obra herreriana presenta la variedad *hebén*, aunque resulta especialmente relevante que el *DA* tome para el ejemplo otro pasaje diferente del tratado de Herrera, esto es, el dedicado al veduño *vinoso*:

HEBÉN. adj. Especie de uva blanca, que hace el racimo largo y ralo, y los granos gordos y vellosos, de sabor algo dulce, y parecido al moscatel. Hácese de ella vino, el qual tiene el mismo sabor, y el color dorado, y dura mucho tiempo. Uva sic vulgò dicta. HERR. Agric. lib. 2. cap. 2. Vinoso es un viduño de uvas, que en los racimos se parece algo al hebén (DA).

Hebén es un linaje o veduño de uvas blancas que tiene el razimo largo, ralo, y los granos gordos y más vellosos que otro linaje de uvas. El sabor algo dulce y oloroso, cuasi como moscatel, y cuando las comen parece que sale un olor a las narizes. Y lo mismo tiene el vino que d'ellas se haze. [...] El vino d'estas uvas por sí es muy dulce, y por esso han de hazer d'ellas como dixen de lo moscatel, que es mezclarlo con otro. Y aun á de ser quando estén algo passadas, porque dan buen olor. Es vino como dorado en el color y de buena tura (Alonso de Herrera, 1539: xxivr).

A la vez, la entrada *vinoso* evidencia que ninguna de las informaciones proporcionadas por el agrónomo toledano sobre esta casta de vid fue aprovechada para legitimar el empleo de esta voz¹⁶.

VINOSO, SA. adj. Lo que tiene la calidad, fuerza, o propiedad del vino. Es del Latino Vinosus. LAG. Diosc. lib. 5. cap. 3. Las que, después de haber sido passadas al Sol, se guardan en agua celeste, vuélvense menos vinosas. QUEV. Mus. 6. Rom. 17 (DA).

Vinoso es un veduño de uvas que en los razimos parecen algo al hebén en ser largos y ralos. Tienen la uva muy tierna. Quieren lugares enxutos, porque pudre luego. Dan mucho vino, y de aquí tienen el nombre vinoso. Es muy claro y suave y de mediana tura. Si lo mezclan con alvillo o torrontés o cigüente, es maravilloso en color, olor y sabor, porque por sí es vino simple, y con estos cobra algo más de fuerça y biveza (Alonso de Herrera, 1539: xxivr/v).

¹⁶ Es plausible también que el proceso de incorporar las autoridades se efectuara con posterioridad a la redacción de la entrada o, incluso, que la ausencia de la cita de Herrera resultara simplemente un descuido del redactor, Gutiérrez de Valdivia.

Del pasaje de la uva *jaén* de Herrera solo se vale el *DA* para ilustrar el ejemplo. De esta variedad se da noticia en la versión castellana de la *Historia Natural* de Plinio, «también la española es muy estimada de la gente común», cuyo traductor, Gerónimo de Huerta (1629), en un esolío matiza esta correspondencia: «Uba española. Es la que llamamos *jaén*» (libro XIV, cap. III)¹⁷.

JAÉN. adj. de una term. que se aplica a una especie de uva algo crecida, y de hollejo fuerte y duro, muy a propósito para el vino. Llámase así por ser viduño del territorio de Jaén. Latín. *Uva Giennensis vel humaste*. HERR. Agric. lib. 2. cap. 1. Jaén es un veduño que hace los racimos grandes, muy apretados, y el grano gordo (*DA*).

Jaén es veduño que haze los razimos grandes, muy apretados, y el grano gordo. Tiene el hollejo muy tierno y que con poca agua suele henderse y podrir; por ende, quiere tierras enxutas, donde no aya mucho rocío; tierras areniscas, sueltas, airosas; cerros, tierras callentes donde ello enxugue y rose, donde no llueva mucho, o, si lloviere, cuele el agua presto. El vino solo jaén no es de mucha tura, digo no para más de un año, y es de buen sabor (Alonso de Herrera, 1539: xxivr).

Otros dos linajes mencionados por Alonso de Herrera corresponden a las uvas *malvasía* y *lairenes*, cuyos pasajes el autor incorpora por vez primera en la edición de 1528 y mantiene en la revisión de 1539. Sobre el viduño *malvasía* y su variante regresiva *masvale*¹⁸, anotan Corominas y Pascual que el nombre de *Malvasía* corresponde a la forma romance del de la ciudad griega de Monembasía y justifican su transmisión por medio del catalán; así, probablemente, «los catalanes trajeran esta

¹⁷ En la traducción *De re rustica* de Columela realizada por Vicente Tinajero también hallamos registrada esta variedad al inicio del cap. II del libro III: «Para comer la uva, no conviene poner viñas si no está tan inmediata al pueblo la tierra donde se van a plantar, que tenga cuenta vender el fruto a los que lo compran, sin tener el trabajo de guardarlo, como se hace con la fruta: y en estando en este caso, se han de poner principalmente vides tempranas, *jaenes* purpúreas y teta de vaca, datilillos de Rhodas, de Lybia y cabrieles» (Tinajero, 1879: 118). Sin embargo, no consta en la traducción a cargo de Holgado (1988), quien sigue la edición del texto latino preparada por Lundström, y mantiene el original latino de los nombres de los distintos linajes de vides, salvo cuando estos están relacionados con un topónimo o antropónimo: «Deben ponerse, sobre todo, vides de uvas tempranas y de hollejo duro, especialmente purpúreas, *bumasti*, *dactylí*, rodias; también líbicas y *cerauniae*» (Holgado, 1988: 62). En el cuerpo de notas, Holgado (1988: 80) precisa la procedencia etimológica de los términos «*bumasti* (del griego βούμασθος = ubre de vaca)» y «*dactylí* (del griego δάκτυλος = dátil)».

¹⁸ Que se registra lexicográficamente por vez primera en el *DRAE* (1884) y se mantiene, desde entonces, en la obra académica (*vid. NTLLE*).

cepa de Quío durante su dominación en Grecia, en el S. XIV, como asegura la Acad., es verosímil, y desde luego puede probarse que el “vi de malvesia” lo importaban de Creta a finales de esta dominación, según consta por doc. de 1403 (Rubió, Diplomatarium de l’Orient Català)» (*DECH: s. v. malvasía*). Son conocidas las relaciones comerciales del litoral ibérico con las del resto del arco mediterráneo, repercusiones que afectarían a la especialización vitícola de los puertos de la corona de Aragón¹⁹. En efecto, Piqueras Haba (2014: 68-69) señala que Nápoles era la capital comercial de los vinos *griegos*, elaborados en Calabria y en otras regiones del sur de Italia; de hecho, los comerciantes venecianos tenían la exclusividad sobre los vinos *malvasía*²⁰. Nótese la equivalencia indicada en la *Instrucción de mercaderes* (1544) de Saravia de la Calle: «Oí dezir del vino greco o malvasía, el qual, quando está puro, por ser tan humoso, no agrada» (*CORDE*).

MALVASÍA. s. f. Cierta especie o casta de uvas, que hace los racimos muy pequeños, y los granos grandes, redondos y apretados. Llámase también así el vino que se hace de ellas. Latín. *Vinum creticum, vel arvisium*. HERR. Agric. lib. 2. cap. 2. Otras uvas hay que llaman Malvasía, en otros cabos las llaman Masvale. PUENT. Conv. lib. 2. cap. 13. §. 2. Es famosa por sus excelentes vinos, que llama Plinio Arvisio, y nosotros Malvasía (*DA*).

Otras uvas ay que llaman malvasía; en otros cabos las llaman masvale. Haze los razimos apretados, no grandes; la uva redonda, apretada, y si tiene buena tierra no es muy menuda. Quiere tierra gruessa, enxuta y no húmida, que es uva tierna y púdrese, y así en tierra enxuta haze mejor vino (Alonso de Herrera, 1539: xxivv).

Tanto la equivalencia etimológica del diccionario como la cita de la segunda fuente utilizada por los académicos como autoridad, correspondiente a la obra

¹⁹ En la *Historia Natural* ya aparece esta consideración: «Entre los vinos de las Hispanias, los layetanos se han hecho famosos por su abundancia; en cambio, los de Tárraco y los de Lauro lo son por su finura, y los baleáricos de las islas se comparan con los primeros de Italia», al tiempo que se reconoce: «A cada uno le gusta su vino y adonde quiera que se vaya, siempre se cuenta la misma fábula» (Plinio, 1995-2010: 214). Los reinos de la península ibérica desarrollaron una notable actividad de intercambios comerciales en torno a los productos de la vid (vino cristiano y pasas musulmanas), pero será principalmente a partir del siglo XIV y, particularmente, a finales del siglo XV cuando aquellos alcanzaron gran protagonismo (Piqueras Haba, 2011: 121).

²⁰ «Aunque la principal zona de producción se situaba en la península de Calabria, sin embargo, era Nápoles el puerto de referencia para el comercio, de ahí que se le llamara “vino griego de Nápoles”» (Piqueras Haba, 2014: 70).

Conveniencia de las dos monarquías católicas, la de la Iglesia y la del Imperio español (1612) de Luis de la Puente²¹ (este dominico aparece elencado en la lista de autores del *DA* de 1714, *vid.* Freixas Alás, 2010: 426; 2013: 361), apuntan a la equivalencia denominativa con el vino llamado *arvisio*, que se ha localizado mencionado en la traducción castellana de la *Historia Natural* de Cayo Plinio: «Hablabamos de los vinos de ultramar. De la mayor reputación gozaron, después de los de Homero —de los que hablamos antes—, el de Tasos y el de Quíos, y dentro de los de Quíos el que llaman *ariuisio*» (Plinio, 1995-2010: 215).

Por lo que respecta a las uvas *lairén*, dicho término, que es novedad de la quinta edición del diccionario (*DRAE*, 1817)²², parece ascender del hispanoár. *larânî*, quizá derivado de un nombre de lugar (*DECH*: s. v. *lairén*).

Ay otras uvas blancas que llaman lairenes; llamarlas he yo mejor datileñas, porque están arrazimadas como dátiles. Son muy húmidas, y por esto (aunque en lugares húmidos y viciosos cargan más que en lo enxuto, que en lo húmido

²¹ «De Mytilene navegó el apóstol a Chío [...] es famosa por sus excelentes vinos, que llama Plinio *arbisio* y nosotros *malvasia*. Críase este vino en una parte de la isla, que llaman Arbisea, tiene tierra áspera, según escribe Estrabón. Experiencia ay en España, que los vinos más preciosos se crían en las peñas duras, como el de s. Martín y Ribadavía» (libro II, cap. XIII; en Puente, 1612: 157-158).

²² «adj. Se aplica a cierta especie de uva de crecido grano y de hollejo duro, que es buena para guardar. Dícese también de las cepas que las producen y del veduño de esta especie. *Uvae genus sic dictum*» (*DRAE*, 1817: s. v.). Su ausencia del leuario del *DA* podría explicarse porque el académico encargado de la redacción de las voces iniciadas por la letra *L*, Fernando de Bustillo y Azcona (*vid.* Freixas Alás, 2010: 459; Lázaro Carreter, 1972: 117), maneja una edición de la obra de Herrera donde este pasaje tocante a las *uvas blancas que llaman lairenes* no figurara. Ahora bien, aunque Herrera no lo incorpora hasta la edición lucroniense de 1528, sí menciona el toledano en la primera edición de su obra al tratar de las pasas (*Capítulo XX. De cómo se han de hazer las passas*) lo siguiente: «De otra manera: cuando las uvas están bien maduras, y para toda suerte de passas, anse de escoger las uvas gordas, largas, como son las *hebenes, jaenes, lairenes*. Y si fueren de las que dixé que se haríen sin granillos son muy buenas, como las vi en Roma, muy gordas y todas pulpa, y aquellas son de grande precio. Pues, desque estén bien maduras, desfojen la vid que les dé el sol, y retuerçan los peçones por que enxugarán, y hazerse an buenas passas» (Herrera, 1513: XXXIXr). Posiblemente en su tierra toledana se practicara esta variante, pues la uva *lairén* es típica de Castilla la Nueva. Hoy, resulta una variedad de uva blanca característica de la Meseta Sur, y, de hecho, en la web del Consejo Regulador D. O. La Mancha, la *uva airén* figura como una de las más abundantes. Por su parte, Piqueras Haba (2011: 144), al analizar las fuentes árabes del agrónomo talabricense, postula que el fragmento mencionado pudiera haberse copiado del tratado *Kitab al-Filaha (Libro de Agricultura)* de Abu l-Jayr, pues este se ocupa brevemente del proceso de elaboración de las uvas pasas. Ahora bien, nuestra confrontación entre el capítulo vigésimo del segundo libro del *Libro de agricultura* de Herrera y las traducciones de la *Historia Natural* manejadas (*vid.* Huerta, 1629: 30, y Plinio, 1995-2010: 220) revela coincidencias, al tratar el naturalista latino los distintos procesos de elaboración de los vinos de pasas de forma entrecruzada en el capítulo noveno (tocante a las clases de vinos de uvas pasas y de vinos dulces).

luego pudren si no están en parrales altos) mejores se hazen en lugares gruesos, con que sean medianamente húmidos (Alonso de Herrera, 1539: xxivv).

El Fichero General académico (Instituto de Investigación Rafael Lapesa, 2009) proporciona el testimonio de «layrén» en la *Sevillana Medicina* de Juan de Avillón (1545), así como de las «pasas de uva lairén» en el *Vocabulario de las obras de don Luis de Góngora y Argote* por Bernardo Alemany (1930). En su estudio sobre los tratados de agronomía árabes, Piqueras Haba (2014: 282, 283) anota la dificultad de identificar la mayoría de los nombres de las cepas que allí aparecen, pues los nombres árabes dados a las cepas bien aluden al lugar donde se cultivan, bien su denominación responde a alguna de las características de la uva que producen tales cepas. De hecho, este investigador ejemplifica con las uvas conocidas como *asabi al-adara* (*dedos de virgen o de doncella*), que, en su opinión, corresponden a las que Columela —también san Isidoro— llama *dactylus*, por su forma de dátil o dedo, fuente precisamente del capítulo y de donde procedería el neologismo incorporado por Herrera en su caracterización («[...] *lairenes*; llamarlas he yo mejor *datileñas*»). Recuérdese que en la edición del tratado de Columela a cargo de Holgado (1988: 62) se anota el nombre latino *dactyli* de este linaje de uva (*vid.* nota 17), y, además, en la traducción de la *Historia Natural* de Plinio se realiza la mención a esta variedad en diferentes pasajes del libro xiv²³, en uno de los cuales se apunta dicha analogía semántica: «No así las *dactílides*, con la delgadez de un dedo» (Plinio, 1995-2010: 197).

Tampoco se hace eco el *DA* de la variedad de uva *cigüente*²⁴, que entra en la primera edición del *DRAE* y se mantiene en su leuario hasta su sexta edición (1822),

²³ En el capítulo primero de este libro: «Y en efecto, los innumerables tipos de vid que existen según el tamaño, el color y el sabor del grano, se multiplican en el vino. [...] La *dáctilo* se presenta con unos granos larguísimo» (Plinio, 1995-2010: 182). Esta variedad aparece nombrada en el texto de Columela, como ha podido verificarse en la versión de Holgado (1988), cuya traducción parte de la edición original latina preparada por Lundström.

²⁴ Las palabras que empezaban por *Ci/Cy* fueron redactadas por Lorenzo Folch de Cardona (Freixas Alás, 2010: 464). La voz sigue presente en varios repertorios extraacadémicos durante el siglo xix, concretamente en los de Núñez de Taboada, Salvá, Gaspar y Roig y Domínguez (*vid.* *NITTLE*), pero desde entonces no ha encontrado acomodo en los diccionarios del español. Con respecto al registro de esta voz en los bancos documentales consultados, el *CORDE* exhibe su documentación en Herrera. Por su parte, en el Fichero General de la Real Academia Española (Instituto de Investigación Rafael Lapesa, 2009) se almacena una cédula donde se localiza el uso de esta lexía en el glosario de las obras completas de Luis Chamizo, confeccionado en 1985 por Antonio Viudas: «Voz no usada por Chamizo. En 1921 y 1942, “Veduno especial. Uva cigüente”. *Dicc. Extremeño*, en Mérida, “Uva blanca muy buena”». Por último, sobre el empleo de esta denominación, cabe observar que figura hoy *cigüente* como una variedad autóctona de la Península Ibérica, particularmente de la zona de Guareña y de Badajoz.

inclusive: «CIGÜENTE, adj. que se aplica a cierto género de uva blanca parecida a la albilla. *Uva albæ genus*» (DRAE, 1780).

Cigüente es un género de uvas muy semejante a las alvillas, assí en el parecer como en la propiedad, excepto que quiere tierras más callentes y enxutas que no sean tan rezias y viciosas, porque son más aparejadas para podrir, por no tener el hollejo tan tiesto ni tan duro como lo alvillo. El vino d'estas es muy oloroso y claro y de mucha tura (Alonso de Herrera, 1539: xxivr).

El capítulo segundo de su obra lo concluye Herrera con la descripción de las uvas tintas; también en este caso puede confirmarse la influencia palmaria del tratado herreriano en el diccionario académico. Veamos, por ejemplo, el caso de las uvas *palomina*²⁵ y *aragonés*:

PALOMINA. Especie de uva negra, muy semejante en los racimos a la hebén blanca, que son largos y ralos, por lo qual en algunas partes la llaman hebén prieta. El vino que de ella se hace es muy claro y muy bueno para principio de verano, y no admite bien mezcla de otro alguno. Latín *Uva subnigra*. HERR. Agric. lib. 2. cap. 2. A las uvas palominas hace mucho daño el sol, que mejor maduran las que están cubiertas de hoja, que las que están descubiertas (DA).

La palomina es uva prieta muy semejante en los razimos a la uva hebén blanca en ser assí largos y ralos, y aun en algunas partes lo llaman hebén prieto. Quiere suelo semejante que lo hebén. Madura tarde. El vino d'estas uvas es muy claro y es bueno para principio del verano. No suele ser de mucha tura, porque más que otro ninguno se toma del solano. Y dizen que por sí solo es mejor que mezclado. A las uvas palominas haze mucho daño el sol, que mejor maduran las que están cubiertas de hoja que las que están descubiertas y les da sol (Alonso de Herrera, 1539: xxivv).

Igual de revelador es el caso de *aragonés*:

²⁵ Entre las variedades descritas por Plinio: «Los dirraquios alaban la *balisca*, que las Hispanias llaman *cocolobis*. [...] Las Hispanias dan dos clases de esta uva, una de grano alargado y otra de grano redondo; son las últimas que se vendimian. La *cocolobis*, cuanto más dulce, mejor es» (Plinio, 1995-2010: 190). Gracias a la anotación marginal de Huerta en su versión de la *Historia Natural* puede conocerse la equivalencia denominativa: «*Cocolobina*, llamada oy en Castilla *palomina*, es negra y encima de lo negro tiene una flor azulada, es rala y sabrosa, guárdase colgada para comer fresca, y tiene el mosto blanco» (Huerta, 1629: 43).

Uva aragonés. Especie de uva tinta, cuyos racimos son muy grandes, y apretados, y la uva gruesa. *Uva aragonica, nigrior, grandiorque*. Herr. Agric. libro 2. cap. 2. Aragonés es uva prieta, tiene los racimos grandes (*DA*, 1770: s. v. *aragonés*)²⁶.

Aragonés es uva prieta. Tiene los razimos grandes y muy apretados y la uva gruesa (Alonso de Herrera, 1539: xxivv).

Menciona el geópono talabricense, finalmente, otras dos clases de uva: *tortozón* y *herrial*, que Corominas y Pascual reúnen bajo la voz *lairén* junto a otras denominaciones de origen incierto²⁷.

Lo tortozón y herrial es linage de uvas. Hazen los razimos muy grandes y el grano muy grueso. Es de mucho llevar y su vino de poca tura. Y para que sea mejor es bien poner las viñas en cerros, y arenales, y cascajales y lugares enxutos. Es quasi como lo aragonés, y aunque no tal, es vino de despensa, y anlo de gastar presto (Alonso de Herrera, 1539: xxvr).

Igualmente, se percibe un error en el *DA*, puesto que la cita de *tortozón* no aparece en el primer capítulo, sino en el segundo²⁸:

TORTOZÓN. s. m. Especie de uva, que hace los racimos grandes, y los granos gruesos. Hácese de ella vino, que se conserva poco. Lat. *Uvæ species*. Herr. Agric. lib. 2. cap. 1. Tortozón, y heriales, hacen los racimos mui grandes (*DA*).

Ello condujo a Quirós García (2017: 144) a postular que dicha mención se tomara de las propuestas editoriales efectuadas del *Libro de agricultura* en el siglo XVII

²⁶ Repárese en que esta segunda impresión, corregida y aumentada, del tomo primero del diccionario académico continúa utilizando el tratado de Herrera como texto fundamental. De igual modo, en este suplemento fue aprovechado el *Vocabulario* de Bluteau, admirado por «la exhaustividad con que trata de recoger el léxico de las distintas artes y ciencias» (Freixas Alás, 2010: 89).

²⁷ «Más oscuro todavía es el origen de uva tortozón, variedad de uva de racimos grandes y de granos gruesos, cuyo vino se conserva poco: documenta *Aut.* en G. A. de Herrera (1513), quien la equipara a la *herrial*; no es verosímil semántica ni morfológicamente que derive de TORTUS ‘torcido’, según dice la Acad.; pero también es difícil que se refiera al nombre de Tortosa, lo cual no nos explicaría el final *-ón* (comp. el gentilicio árabe olla tortoxía en invent, arag. de 1380, BRAE IV, 350)» (*DECH*: s. v. *lairén*).

²⁸ Idéntica localización errónea se produce bajo *torrontés*: «HERR. Agric. lib. 2. cap. 1.» (*DA*: s. v. *torrontés*).

(1605, 1620, 1645 y 1677), puesto que en las anteriores se escribe «tortoçón». Además, la cita del *DA* lleva la forma *herial*, y no *herrial*, que se lee junto a 1539 en las ediciones de 1513 y 1528. El término con la variante *herrial*, según se comprueba, lo incorpora la Academia en la cuarta edición de su diccionario: «adj. que se aplica a una especie de uvas gruesas y tintas cuyos racimos son muy grandes. Dícese también de las vides que las producen y del veduño de esta especie. *Uva genus*» (*DRAE*, 1803: s. v.). Según menciona Freixas Alás (2010: 234, 459), el académico Fernando de Bustillo, encargado de la redacción de las voces iniciadas por la letra *H* incluidas en el leuario del *DA*, destacó por realizar el vaciado partiendo de los textos de que disponía, lo que podría probar la ausencia de estos términos en el diccionario. No obstante, podría ser plausible otra justificación, a tenor de la libertad con la que, en ocasiones, se despojaban las lexías²⁹, se transcribían los contextos ofrecidos e, incluso, se alteraban las citas de las obras manejadas.

3.2. Tres especies de vinos: *aloque*, *clarete* y *brusquete*

El capítulo xxx, dedicado a algunas propiedades del vino, ha servido a los especialistas para advertir de la familiaridad de Herrera con las opiniones médicas, pues, precisamente, distingue, al hablar de los colores del vino, entre Plinio y la opinión médica general. Sobre este aspecto, Gutiérrez Rodilla y Quirós García (2017: 447) anotan el extraordinario conocimiento de las fuentes, así como su manejo, que demuestra Herrera, lo que no significa un estudio oficial de la disciplina médica por parte del talabricense, de acuerdo con la opinión de estos investigadores.

Es de saber que en el vino se consideran cinco cosas: color, sabor, olor, substancia, edad. Los colores, aunque según los médicos son muchos, según el Plinio son cuatro: tinto, blanco, roxo, aloque, que es claro, entre tinto y blanco, de color de sangre. El tinto es bueno para las personas enxutas, como son los coléricos y aun algo sanguinos. Y si los gotosos han de beber alguno, esto es lo más seguro, porque es más restrictivo y no dexa correr los humores a los miembros. Lo blanco es bueno para las personas húmidas, como son los flemáticos, y para los que son apasionados de piedra. Y esto y lo roxo es para los melancólicos. Lo aloque en Francia llaman clarete. Es, como tiene el medio, es bueno para todas complexiones (Alonso de Herrera, 1539: XLVIIIr).

²⁹ Recuérdese la nota 22, donde se mencionó la exclusión del término *lairén* y se constató su recepción tardía en el diccionario académico.

En el sabor, uno es dulce, otro es suave, otro es brusquete, y assí lo llaman los italianos, lo cual es mejor para el estío porque refresca; lo dulce, para invierno. Otro es suave, lo cual es más agradable a todos, y es vino de todo tiempo (Alonso de Herrera, 1539: XLVIIIr).

En relación con los pasajes seleccionados, nos centramos en tres términos: *aloque*, *clarete* y *brusquete*. En primer lugar, sobre *aloque*, el fragmento de Herrera de este capítulo, recogido por el *DA*, se utiliza únicamente como autoridad:

ALOQUE. adj. Especie de vino, cuyo color es roxo subido, que se inclina al tinto. Haile de dos suertes, natural, y artificial. El natural es el que se hace de uva morada, el artificial el que es compuesto de vino tinto y blanco. Tamarid trae esta voz, y dice que es arábigo, y que viene del verbo *haláq*, que vale mezclar y revolver, porque es mezcla de blanco y tinto. El P. Alcalá dice que viene del verbo arábigo *halíc*, que significa vino puro y sin agua. Lat. *Vinum rubellum*, vel *helveolum*. HERR. Agricult. lib. 2. cap. 29. Segun Plinio son quatro las especies del vino, tinto, blanco, roxo, y aloque. QUEV. Mus. 5. Xac. 7 (*DA*).

En la primera edición de su obra, Alonso de Herrera (1513: XLIVv) ofrece al margen del pasaje («Los colores, aunque según los médicos son muchos, según el Plinio son cuatro: tinto, blanco, roxo, aloque, que es de color de sangre») la localización de su fuente: Plinio, libro XIV, cap. IX. La paráfrasis permite identificar su equivalente en la traducción de la *Historia Natural*, donde al inicio de ese capítulo, dedicado a los géneros de vinos dulces, puede leerse: «Los colores del vino son cuatro: blanco, amarillento, rojo sangre y negro» (Plinio, 1995-2010: 219). Por lo que respecta a la citación que registra el *DA*, la adjudicación del pasaje al capítulo 29 manifiesta el error metodológico de los académicos concerniente a la selección y procedencia de los ejemplos tomados de Alonso de Herrera, aspectos sobre el que ya se detuvo Freixas (2003: 118-119), pues la Academia no se valió de la primera edición de su obra —impresa en vida del autor, en 1513—, sino de la que el tinerfeño Juan de Iriarte consideraba como segunda edición, de 1569, y que en realidad se trata de la décima, como ha mostrado Quirós García (2017: 139). Ahora bien, este investigador concreta que, entre las ediciones manejadas para el vaciado léxico de la obra geopónica de Herrera, «los académicos emplearon de manera fundamental las ediciones del *Libro de agricultura* que aparecieron a lo largo del Seiscientos, concretamente las publicadas en 1620 y 1677» (Quirós García, 2017: 149)³⁰.

³⁰ Como observa este investigador, el tratado herreriano aparece elencado en el acta del 30 de diciembre de 1714 formando parte del grupo de los escritos en prosa fechados entre 1600 y 1700 (Quirós García, 2017: 149).

Por otra parte, no podemos conocer los motivos por los que los primeros académicos no seleccionaron pasajes del texto herreriano para legitimar el neologismo *clarete*, que reemplazará a *aloque*³¹.

CLARETE. adj. dimin. de Claro. Lo que está algo claro, y de ordinario se dice del vino que tira algún poco a tinto. Lat. *Rubellum. Hêlulolum*. ESTEB. pl. 369. Apenas había dado fin a una cantimplora llena de clarete y nieve, quando ya estaba otra apercebida. GONG. Rom. Lyric. 20 (*DA*).

El *DECH* atestigua en Palencia y en Alonso de Herrera (1513) *aloque* ‘especie de vino’³², cuyas ocurrencias en las consultas de los bancos documentales académicos son frecuentes hasta 1661, mientras que, a partir de entonces, sus testimonios resultarán esporádicos. Por otro lado, este término de ascendencia hispanoárabe alterna de forma exigua —durante el siglo XVI— con *clarete*³³, recogido por vez primera en el 1499, *Vocabulario eclesiástico* de Fernández de Santaella («y tiene color de vino bermejo *clarete*» [*CORDE*]), al que Terreros define como «vino entre rojo y blanco. Fr. *Clairret*. Lat. *Vinum rubellum, sanguineum, helveolum, vel bekvolum*» (Terreros, 1786-1793: s. v.), y cuya influencia se deja sentir, acorde con su auge documental, en nuestra lengua desde el siglo XIX y, particularmente, durante el siglo pasado. Herrera, en su continua tarea de reelaboración de su tratado, incorpora en la edición nuevamente corregida de 1528 —de ahí su falta en el banco documental diacrónico de la RAE³⁴— este pasaje donde aclara la equivalencia designativa: «Lo aloque en Francia llaman clarete». Es sabido que Alonso de Herrera viajó, además de por España, por Francia, Alemania e Italia. En este sentido, puede señalarse en

³¹ Las divergencias naturales en la manera de buscar y citar a los autores ya han sido manifestadas: «En esos atropellados comienzos, ni siquiera se conocía la utilidad material de las cédulas o papeletas [...] Como cada obra se evacuó varias veces para sacar, sucesivamente, las palabras correspondientes a cada combinación, y como cada redactor utilizó la edición que tenía a mano, se produjo un irremediable pandemonium en las citas; [...] estas remiten, muchas veces, a un folio o a una página, pero no sé sabe de qué edición» (Lázaro Carreter, 1972: 52). *Vid.* igualmente Gutiérrez Rodilla (1994-1995).

³² «ALOQUE, ‘rojo claro’, del hispanoár. *halúqi*, derivado de *halúq*, nombre de un perfume de color rojo amarillento» (*DECH*: s. v.).

³³ «*Clarete* [1591, Góngora, ed. Foulché, I, 152], del fr. ant. *claret* [S. XII-XIII], hoy *clairret* íd.; adaptación del gascón bordelés *claretz* ‘clarete’ (según la norma gall. ch- = oc. cl-) debe de ser el gall. *viño xerés* (-z) o *xereciño* ‘vino flojo, clarete’ y pontev. ‘vino ruin’ (Sarm. CaG. 218r), adaptación con paso de **charez* a *xerez* por superposición léxica con el andaluz (vino de) Jerez.» (*DECH*: s. v.).

³⁴ No se puede acceder a través de *CORDE* a los sucesivos cambios léxicos que incorpora Herrera, dado que este banco electrónico recopila la edición preparada por Thomas Capuano para Madison, semipaleográfica y que sigue el testimonio de 1513.

este mismo capítulo otro testimonio, además, de la precisión léxica de que dota a los pasajes incorporados en esta edición de 1528, cuando alude el talabricense al vino *brusquete*, así llamado por los italianos, término que se documenta únicamente en nuestra lengua en la obra de Herrera. ¿Lo tomó directamente de sus viajes por el país alpino o bien constaba ya en una de las fuentes que auxiliaron su trabajo científico?

La voz italiana³⁵ se atestigua en documentos medievales, de los siglos XIII y XIV, como reflejan varios corpus diacrónicos. El corpus *OVI dell'italiano antico*, que contiene las ocurrencias asociadas con el corpus *TLIO*, arroja, una quinta ocurrencia: «Ké a ora di mangiare dee l'uhuomo bere vino fiebole bruschetto mischiato con acqua tanto k'elli senta piu d'acqua ke di vino» (*L'Almansore. Volgarizzamento fiorentino del XIV secolo*). Nótese que este vino tiene la cualidad de estar mezclado con agua, según se comprueba también en la ocurrencia localizada en Zucchero, *Santà, a. 1310* (*La santà del corpo, volgarizzamento del «régime du corps» di Adobrandino da Siena*): «Quelli che àno tale conprexione deono usare cose frede e guardarsi di cosa chalde, [...] e deonsi guardare di vino troppo potente, e debono usare vino tenperato con acqua, e speziale mente *vino bruschetto*». Por lo que respecta a las fuentes lexicográficas italianas, consta la voz en el *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana (DELI)*, que cita esta documentación de finales del siglo XIII: «Brusco, agg. 'che ha sapore tendente all'aspro'» (*bruschetto, detto del vino: 1282, Memoriali bolognesi, in Monaci; brusco, ancora del vino: 1340 ca. Palladio volgar*). En efecto, el adjetivo italiano deriva de la forma *brusco*³⁶. La consulta del *Volgarizzamento de Palladio*, de 1340, descubierto y publicado por Paolo Zanotti en Verona, 1810, arroja la documentación del término *brusco*, usado por el traductor del tratado escrito por el último de los agrónomos romanos, cuya obra contiene extractos de Columela a menudo copiados literalmente (Gambarotta 1963: 43). La mención se realiza en el cap. XXVIII del libro IV tocante a *Degli remedi contra l'infermità dell'api*, donde efectivamente el traductor incorpora el adjetivo *brusco*, que

³⁵ «Bruschetto. Di zapore aspro (detto del vino)» (*TLIO: s. v.*).

³⁶ «Lat. tardo *brūscu(m)* 'pungitopo' dal prec. *rūscu(m)* (vc. isolata e inspiegata) incontratosi prob. con **brūcu(m)* 'érica, se non deve la b- al germ. *burst*, **brust* 'spazzola'. Il significato di 'pungente' spiega il passaggio al sapore 'aspro' ed al comportamento 'ruvido'» (*DELI: s. v. brusco*). El francés lo toma del italiano, según el *TLF (s. v. brusque)*: «1373 «aigre, âpre (du vin)» (Trad. de Pietro de Crescenzi. *Quart livre des prouffitz champestres, 82 dans QUEM.*)» y se señala: «Empr. à l'ital. brusco «âpre», attesté au sens 1 dans le syntagme vino [austero e] brusco dep. ca 1340 (*Volgarizzamento di Palladio dans BATT.*), au sens fig. 2 dep. le 1er quart du XIVe s. (Dante, *ibid.*)». En nuestro idioma, se lematiza en el diccionario español-italiano de Franciosini (1620): «*Brusco*. Vale ancora tutto quello che nella vendimbia si manda male, e va per terra d'uva, mosto, vino, e simili». En el aparato crítico de su obra, Corominas y Pascual indican que «la historia interromance del vocablo es complicada y oscura. Pasa por ser más antiguo en italiano que en los idiomas hermanos, pues ya se halla en Dante y en Matteo Villani (med. S. XIV)» (*DECH: s. v. brusco II*).

refuerza la propiedad alusiva al gusto de este vino áspero (lat. *austero vino*)³⁷: «[...] Le granella delle malegrane contrite con vino amineo, ovvero uve passe con rore siriano, e con *vino austero e brusco*. Ovvero insiememente tutte queste cose mischiate e cotte in vino aspro, le quali poi raffreddate si pognano in canali di legno». En la edición latina de *De rei rusticae*, alojada en el volumen *Scriptores rei rusticae veteres latini* (Gesner 1787-1788), solo se halla la alusión, en el cap. xv del libro iv, *De apibus*, a dicho vino húmedo y seco siriano empleado como remedio para la cura de la enfermedad de las abejas: «Praebebis ergo mali granati cum vino Amineo grana contrita, vel uvae passae: cum rore Syriaco & *austero vino*, vel simul omnia levigata & incocta vino aspero quae deinde in ligneis canalibus refrigerata ponantur»³⁸. La mención a este remedio figura en el siguiente pasaje (libro v, cap. vii. *De las enfermedades y curas de las abejas*) del tratado de Herrera, pero el talabicense alude a este vino (lat. *austero vino*) fijándose en su propiedad olorosa: «Y las enfermedades [...]. Pues tomen granadas dulces, y májenlas y échenles a bueltas un poco de buen *vino oloroso*, y puesto aquello en unas cañalejas de cañas gordas cerca de las piqueras, o en otra cosa, para que lo puedan bien tomar, o passas de viña majadas y mezcladas con buen vino, o higos passados cozidos en agua» (Alonso de Herrera, 1539: CXLVv).

Por consiguiente, la forma italiana *bruschetto* (> esp. *brusquete*)³⁹ fue asimilada por Herrera a la terminación *-ete*, común en aquellas palabras no pertenecientes al léxico primitivo de nuestro idioma⁴⁰, que exhiben los italianismos que vienen a engrosar el caudal del español en una etapa —la renacentista— marcada por el prestigio científico del italiano (*vid.* Sánchez Orense, 2012).

³⁷ «*Austerus*. adj. áspero [gusto]; penetrante [olor]; oscuro [color]» (Segura Munguía, 2007: s. v.).

³⁸ La traducción moderna en español del tratado agronómico de Paladio al mencionar, en el cap. xv del libro iv dedicado a las abejas, dicho vino se decanta por la cualidad de su gusto: «Se les administrarán, pues, granos de granada machacados con vino de Amínea, o uvas pasas con zumaque y vino avinagrado, o bien todo junto disuelto y cocido en vino áspero, poniéndolo luego a refrescar en canales de madera; o también, se enfría romero hervido en hidromiel y el jugo así obtenido se mete en una teja» (Paladio, 1990: 269-270).

³⁹ No encontró acomodo esta voz en los diccionarios, pero tampoco pasó al diccionario académico la forma *embrusquete* que ofrece, por ejemplo, la publicación del texto herreriano de 1569: «Uno es dulce, otro suave, otro *embrusquete*, así lo llaman los italianos, lo cual es mejor para el estío porque refresca» (Alonso de Herrera, 1569: Lxr).

⁴⁰ «Contribuyen también al caudal de palabras en *-ete -eta* otras lenguas románicas, sobre todo el francés, el provenzal y el italiano, pero, en general, en estos casos se trata de palabras relativamente tardías» (Pharies, 2002: s. v. *-ete -eta*). En Sánchez Martín y Sánchez Orense (2018) se puso de manifiesto la productividad de este afijo derivativo en la acuñación de vocablos científicos, adscritos a áreas como la navegación, arquitectura, ingeniería o milicia, con sentidos lexicalizados.

4. CONCLUSIÓN

La investigación presentada descubre la deuda de los redactores académicos con el texto especializado de Alonso de Herrera, pues, al menos para las lexías aquí estudiadas, su *Libro de agricultura* sirvió de auxilio para la redacción lexicográfica de los artículos relativos a una parte de este léxico vitivinícola, compendiado por el talabicense en el libro segundo de su obra. Asimismo, han quedado corroborados en este análisis los dos métodos lexicográficos que convivieron en el *DA*; así, en primer lugar, resultan mayoritarios los casos en que el tratado herreriano sirvió tanto para la extracción de las voces como para redactar su definición, además de avalarlas mediante su correspondiente cita. En este sentido, podría afirmarse que los primeros académicos emplearon este tratado científico como si fuera un repertorio lexicográfico. En segundo lugar, son minoritarios los artículos lexicográficos en los que no se ilustra el término definido con la autoridad de este geópono, por lo que cabe pensar que se utilizó para ellos, entonces, otro método —ya advertido por Freixas Alás (2010)—, consistente en la redacción de las entradas de las voces con la selección posterior, en la revisión final, de las autoridades. Finalmente, desde el punto de vista metodológico, se ratifica la conveniencia, por un lado, de acudir a las fuentes manejadas por Alonso de Herrera para dilucidar su repercusión en la difusión de las innovaciones en la expresión lingüística de nuestro autor, y, por otro lado, la necesidad de seguir trabajando con obras como la examinada, al arrojar las seis ediciones iniciales del primer tratado geopónico compuesto en castellano —con palabras de Quirós García (2017: 153)— «nuevos datos acerca de cómo se fraguó el primer diccionario académico».

BIBLIOGRAFÍA

- ALMEIDA CABREJAS, María Belén (2019): «Aproximación a la obra de Andrés Laguna en el *Diccionario de Autoridades*», *VenPalabras*, 2, pp. 313-334.
- ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1513): *Obra de agricultura, copilada de diversos auctores por Gabriel Alonso de Herrera de mandado del muy ilustre y reverendísimo señor el cardenal de España, arzobispo de Toledo*, Alcalá de Henares, Arnao Guillén de Brocar.
- ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1520): *Obra de agricultura*, Toledo, Arnao Guillén de Brocar.
- ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1524a): *Libro de agricultura, copilado de diversos auctores por Gabriel Alonso de Herrera*, s. l. [¿Zaragoza?], s. n. [¿Jorge Coci?].

- ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1524b): *Obra de agricultura*, Alcalá de Henares, Miguel de Eguía.
- ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1528): *Libro de agricultura, que es de labrança y criança y de muchas otras particularidades y provechos de las cosas del campo*, Logroño, Miguel de Eguía.
- ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1539): *Libro de agricultura*, Alcalá de Henares, Joán de Brocar.
- ÁLVAREZ DE MORALES, Camilo (2002): «Agrónomos andalusíes y su legado», en Fernando Nuez Viñals (ed.), *La herencia árabe en la agricultura y el bienestar de Occidente*, Valencia, Universitat de València, pp. 9-69.
- CORDE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Corpus Diacrónico del Español*. En línea: <<http://corpus.rae.es/cordenet.html>> [11/02/2020].
- DA = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (1726-1739): *Diccionario de la lengua castellana*, Madrid, Francisco del Hierro (tomos I-II), Imprenta de la Real Academia Española (tomos III-VI).
- DECH = COROMINAS, Joan y José Antonio PASCUAL (1980-1991): *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, 6 vols., Madrid, Gredos.
- DELI = CORTELAZZO, Manlio y Paolo ZOLLI (1999): *Il nuovo etimologico. Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli.
- FREIXAS ALÁS, Margarita (2003): *Las autoridades en el primer Diccionario de la Real Academia Española*, Tesis doctoral inédita, Universitat Autònoma de Barcelona. En línea: <<https://ddd.uab.cat/pub/tesis/2003/tdx-0611104-150443/mfa1de2.pdf>> [13/03/2020].
- FREIXAS ALÁS, Margarita (2010): *Planta y método del Diccionario de Autoridades. Orígenes de la técnica lexicográfica de la Real Academia Española (1713-1739)*, A Coruña, Universidade da Coruña.
- GAMBAROTTA, Lito (1963): «L'Opus Agriculturae di Palladio», *Rivista di Storia dell'Agricoltura*, III, 2, pp. 42-58.
- GESNER, Johann Matthias (1787-1788): *Scriptores rei rusticae veteres latini. Palladium et Vegetium cum Gargilii Martialis Fragmento, volumen tertium*, Biponti, Ex Typographia Societatis.
- GUTIÉRREZ RODILLA, Bertha M. (1994-1995): «Construcción y fuentes utilizadas para los términos médicos en el *Diccionario de Autoridades*», *Revista de Lexicografía*, I, pp. 149-162.
- GUTIÉRREZ RODILLA, Bertha M. y Mariano QUIRÓS GARCÍA (2017): «La medicina en el *Libro de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera», *Romance Philology*, 71, pp. 437-466.

- HOLGADO REDONDO, Antonio (1988): *De los trabajos del campo de Lucio Junio Moderato Columela*, Madrid, Siglo XXI de Editores de España.
- HUERTA, Jerónimo de (1629): *Historia Natural de Cayo Plinio Segundo, traducida por el licenciado Gerónimo de Huerta, médico de su magestad [...] y ampliada por él mismo con escolios y anotaciones en que declara lo oscuro y dudoso, y añade lo no sabido hasta estos tiempos*, tomo II, Madrid, Juan González.
- INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN RAFAEL LAPESA (2009): *Fichero General de la Lengua Española*, Madrid, Real Academia Española. En línea: <<http://web.frl.es/fichero.html>>. [10/02/2020].
- LÁZARO CARRETER, Fernando (1972). *Crónica del «Diccionario de Autoridades» (1713-1740)*, Madrid, Real Academia Española. En línea: <https://www.rae.es/sites/default/files/Discurso_Ingreso_Fernando_Lazaro_Carreter.pdf> [01/03/2020].
- NTLLE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*. En línea: <<http://www.rae.es/>> [14/02/2020].
- PALADIO, Rutilo Tauro Emiliano (1990): *Tratado de agricultura; Medicina veterinaria; Poema de los injertos*, trad., introd. y notas de Ana Moure Casas, Madrid, Gredos.
- PHARIES, David (2002): *Diccionario etimológico de los sufijos españoles*, Madrid, Gredos.
- PIQUERAS HABA, Juan (2011): «La cultura del vino en la España antigua y medieval», *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, 26, pp. 109-153.
- PIQUERAS HABA, Juan (2014). *Historia de la vid y el vino en España: Edades Antigua y Media*, Valencia, Universitat de València.
- PLINIO SEGUNDO, Cayo (1995-2010): *Historia natural*, introd. general de Guy Serbat; trad. y notas de Antonio Fontán, Ana Moure *et alii*, Madrid, Gredos.
- PUENTE, Luis de la (1612): *Conveniencia de las dos monarquías católicas, la de la Iglesia y la del Imperio español*, Madrid, Juan Flamenco.
- QUIRÓS GARCÍA, Mariano (2015): «El *Libro de Agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera: un texto en busca de edición», *Criticón*, 123, pp. 105-131.
- QUIRÓS GARCÍA, Mariano (2017): «El *Libro de Agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera en el *Diccionario de Autoridades*, o de la en ocasiones complicada relación entre filología y lexicografía», *Revista de Investigación Lingüística*, 20, pp. 131-156.
- ROJO, Guillermo (2014): «Análisis cuantitativo de las citas del *Diccionario de Autoridades*», *Boletín de la Real Academia Española*, XCIV, 309, pp. 137-196.
- RUHSTALLER, Stefan (2000): «Las autoridades del *Diccionario de Autoridades*», en Stefan Ruhstaller y Josefina Prado (eds.), *Tendencias en la investigación lexi-*

- cográfica del español. El diccionario como objeto de estudio lingüístico y didáctico*, Huelva, Universidad de Huelva, pp. 193-224.
- SÁNCHEZ MARTÍN, Francisco Javier y Marta SÁNCHEZ ORENSE (2018): «La sufixación apreciativa en *DICTER*: formaciones lexicalizadas en la lengua científica española del Siglo de Oro», *Estudios de Lingüística del Español*, 39, pp. 125-146.
- SÁNCHEZ ORENSE, Marta (2012): *La fortificación y el arte militar en los tratados renacentistas: análisis lexicológico y lexicográfico*, Salamanca, Universidad de Salamanca.
- SEGURA MUNGUÍA, Santiago (2007): *Diccionario por raíces del latín y de las voces derivadas*, Bilbao, Universidad de Deusto.
- TERREROS Y PANDO, Esteban de (1987 [1786-1793]): *Diccionario castellano con las voces de las ciencias y las artes*, Madrid, Arco/Libros.
- TINAJERO, Vicente (1879): *Los doce libros De Agricultura de Lucio Junio Moderato Columela*, Madrid, Miguel Ginesta.
- TLIO = *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*. En línea: <<http://tlio.ovi.cnr.it/TLIO/>> [14/02/2020].

Fecha de recepción: 3 de julio de 2020

Fecha de aceptación: 3 de septiembre de 2020