

EL LÈXIC DEL RAÏM I DEL VI AL COMTAT

Alberri, núm. 21, Ed. Centre d'Estudis Contestans (CEC), Ajuntament de Cocentaina, Institut Juan Gil Albert, Cocentaina, 2011, p. 157-223.

JOSEP-VICENT CASCANT I JORDÀ

*Avis,
bon vent i barca nova!*

INTRODUCCIÓ

La manera com percebem el món condiona, i molt, la forma com designem les coses. En principi, aquesta percepció de la realitat la percebem a través dels sentits, i aquests sentits es concreten en la capacitat que té l'ésser humà de descriure la realitat, l'entorn, descriure emocions, sentiments, afers, etc., mitjançant el llenguatge o en la capacitat innata que té l'ésser humà de comunicar-se.

Aquesta comunicació es realitza, a banda d'altres formes, mitjançant la paraula o el mot. La paraula o mot són estudiats per la lexicologia, disciplina de la lingüística que s'ocupa de la competència lèxica del parlant, entesa com una habilitat dins de la competència del parlant. Aquesta competència lèxica del parlant és el resultat d'aprendre, de fer servir la llengua en actes comunicatius concrets, de desplegar el material lèxic dipositat al seu lèxicó o el seu bagatge lèxic amb el corresponent vincle sintàctic.

Segons Maria Teresa Cabré¹, la competència lingüística parteix de la base que qualsevol parlant té una sèrie de coneixement intuïtius sobre la seua llengua, coneixements que fan palesos en el moment que la parla. Si no conegués l'ús específic dels mots o bé com es pronuncia cadascuna de les unitats i com s'ajusten quan es combinen, no podria interpretar fonèticament les frases ni fer-se entendre pels altres parlants de la comunitat. Aquests coneixements previs intuïtius, aquestes habilitats del parlant és allò que anomenem competència lingüística.

La paraula és el primer element de referència que el lliga a la realitat, però no l'únic. El mot és element identificador, diferenciador de l'individu, en el sentit social, cultural, generacional, etc. Les paraules són elements bàsics amb una càrrega fonològica, morfològica, semàntica i sintàctica pròpia i precisa que condiona la correcta formació dels termes i que asseguren la comunicació entre els diversos interlocutors².

En canvi, en un graó superior, el sintagma (conjunt de mots o paraules), en tant que unitat lingüística, permet identificar la manera de referir-nos a la realitat i no només de designar-la. Però els sintagmes no permeten expressar encara tot allò que connecta els individus parlants amb la realitat pròxima i remota. Seran les oracions, en un estadi superior, les que poden matisar i definir el sentit referencial del sintagma. Per tant, amb les estructures oracionals, hom pot interpretar la realitat, la manera d'entendre el món; en definitiva de desxifrar l'entorn que l'envolta³.

La terminologia, però, és la disciplina que s'ocupa de l'estudi i de la recopilació dels termes especialitzats⁴ i només té sentit amb els llenguatges d'especialitat i la comunicació.

Per als lingüistes, la terminologia és una part del lèxic especialitzada per criteris temàtics i pragmàtics, però per als planificadors lingüístics, aquesta disciplina és un àmbit del llenguatge en què s'ha d'intervenir per reafirmar l'existència, la utilitat i la

¹ CABRÉ, Maria Teresa (1985), "La competència lèxica", *Com ensenyar català als adults*. Núm. 7, Butlletí del Gabinet de Didàctica i Coordinació, Departament de Cultura, Generalitat de Catalunya, Barcelona, p 30.

² CABRÉ, Maria Teresa (1994), *A l'entorn de la paraula (I): Lexicologia general*, Publicacions de la Universitat de València, València, p 33.

³ CABRÉ, Maria Teresa (1994: 36-37).

⁴ CABRÉ, Maria Teresa (1992), *La terminologia: La teoria, els mètodes, les aplicacions*, Ed. Empúries, Barcelona, p 17-76.

pervivència d'una llengua i per garantir, a través de la modernització, la seua continuïtat com a mitjà d'expressió. El seu objectiu és, doncs, la denominació dels conceptes, mentre que la lexicologia designa.

La terminologia sol practicar sovint l'ordenació sistemàtica de les entrades, enfront de l'alfabètica de la lexicografia del lèxic comú. Presenta d'una manera ordenada el sistema conceptual d'una matèria especialitzada; és a dir, mitjançant els camps semàntics.

Per tant, si la lexicologia s'ocupa de tot el conjunt de paraules que coneix el parlant d'una llengua, la terminologia només se centra en les paraules pròpies, en els termes, o bé d'un camp d'especialitat temàtica (com la física, la química, etc.). Una paraula que forme part d'un camp d'especialitat es converteix en terme i ací és on rau el nostre interès per l'estudi que volem presentar tot seguit: l'estudi del lèxic del raïm i de vi des del punt de vista lexicològic i terminològic, atès que descriu la realitat d'un procés molt concret, l'evolució d'una planta en vinya i la transformació del seu suc en vi. Es descriu el procés i és, potser, sinonímic d'altres àmbits, però és terminològic quan denomina conceptes específics d'un terme i presenta una realitat unívoca (sarment, cup, etc.).

Pretenem estudiar els mots d'aquests camps semàntics perquè volem estudiar un poble, una manera d'entendre el món, una tradició cultural que hi ha al darrere. Pretenem que aquests lèxics i termes no desapareguen, ja que, si ho fan, deixen d'existir o, si són substituïts pel castellà, es converteixen en una altra manera d'entendre el món. Dir *Nochevieja* o *Nit de cap d'any* no és dir el mateix: manifesten maneres d'entendre el món totalment diferent: és eixa nit l'última de l'any o la primera de l'any? No s'entén el món igual parlant castellà, català, francès, anglès, etc.

Tenint en compte aquests arguments sobre l'estudi del lèxic que planteja Maria Teresa Cabré, el nostre treball vol centrar-se en l'estudi d'aquests dos camps semàntics específics des del punt de vista lingüístic, però volem extraure'l mitjançant la descripció etnològica i històrica de tot el procés.

Val a dir, però, que a l'actualitat, hi ha gent particular que any rere any té cura de les seues vinyes i produeixen vi per al consum propi però és una tasca que va perdent-se amb el pas del temps per la logística que comporta (cups, bótes, míldiu, etc.), i aquesta manera tradicional de produir vi tendeix a desaparèixer i amb ella el seu lèxic específic⁵. Sortosament, hi ha una revifalla en el conreu del raïm i de producció de vi a la nostra comarca a través d'empreses privades que promouen aquesta activitat econòmica, com ara Vins del Comtat, de Cocentaina o Celler de la Muntanya, de Muro, sense obviar les que han funcionat tradicionalment a Beniarres o Gaianes.

Nosaltres, però, volem descriure tot aquest procés sempre des del punt de vista tradicional; és a dir, seguint el cicle vital de la planta fins la verema i la transformació del most en vi, tal i com s'ha fet al llarg dels segles. A banda de l'interès etnològic, és molt interessant el vessant lingüístic, ja que el lèxic emprat, com els termes que fan referència als conceptes, donen compte d'una llengua molt rica, i compartida amb la resta del

⁵ Altres treballs tradicionals en desús són, com ara la matança del porc. Si voleu ampliar el lèxic en desús d'aquest afer, vegeu CASCANT JORDÀ, JOSEP-VICENT (2009), "La porquejada, o mort i procés que segueix la matança del porc", *Alberri*. Núm. 19, Centre d'Estudis Contestans (CEC), Ajuntament de Cocentaina, Institut Juan Gil Albert, Cocentaina, p 193-223.

domini lingüístic del català, que malauradament va perdent-se a causa de les interferències del castellà.

Aquest estudi, doncs, es divideix en sis parts: en primer lloc, ens centrarem en el cicle vital del cep; és a dir, desenvoluparem tot el procés de la vinya des que comença a brotar a la primavera fins que perd el pàmpol a la tardor. Així mateix, descriurem les classes de raïm que s'han produït tradicionalment a la nostra comarca, tant pel que fa al raïm de menjar, o de taula, com també al de fer vi. Seguidament, descriurem tot el procés de la verema; és a dir, des que es cull el raïm madur, la premsada del raïm, el suc i el procés de fermentació dins el cup fins que és abocat a les bótes o tonells per a obtenir el vi. A continuació, buidarem tot el lèxic específic d'aquests camps d'especialitat; ço és els termes de la planta (cep, vinya, etc.), les classes de raïm de la nostra comarca, (*valenci*, *moscatell*, *arcos*, etc.), i els termes tècnics en el procés de la formació del vi (*xafar*, *xafigar*, *trastombar*, *cup*, etc.). Posteriorment, farem referència al món del raïm i del vi mitjançant refranys, frases fetes, locucions, etc., que continuen vives a la nostra comarca o als territoris de parla catalana. Finalment, en presentarem les conclusions i la bibliografia consultada.

I. EL CICLE VITAL DE LA PLANTA

Segons l'*Enciclopèdia Catalana*⁶, la vinya és una planta de la família de les vitàcies, amb circells opositifolis, de fulles palmatilobulades i irregularment dentades, flors petites en panícula i fruits en baia arrodonida, en panícula, que constitueixen una fruita excel·lent i dels quals és fet el vi.

La gent del camp sol dir que la vinya, *per se*, és borda (com també els arbres fruiters); és a dir, no produeix un raïm mengívol o de premsar. Produeix un raïm molt petit i de color negre que, una vegada florit, desapareix. Per tant, si hom volia aconseguir un raïm mengívol o per produir vi, l'havia d'*empeltar*; és a dir, havia d'encastar-li un sarment ver (productiu d'una classe determinada) al cep bord. Els camperols podien, i poden, obtenir un cep ver mitjançant tres maneres: per empelt d'agulla, pel colgament del sarment ver directament a terra i per aproximació.

L'empelt d'agulla: l'empelt d'agulla sol practicar-se pel mes de març, tot just abans que comencen a florir els arbres o a brotar o *moure* la vinya o qualsevol altra planta⁷. El procediment era el següent: el camperol feia un clot profund a terra, tot rodejant el cep de peu bord, i el tallava en rodó, ja que tot era soca, a l'alçada d'un pam de terra del clot fondo. El cep era partit per la meitat; és a dir, se li practicava un tall fondo de tot el diàmetre i se li encastava l'agulla; seguidament, es nugava amb un cordell i es tapava de fang, de terra, etc., i als quinze dies o al mes se'n veia el resultat: el sarment *movia* o brotava pels *ulls*, *borrans* o *mugrons* de què disposava.

L'agulla, òbviament, era un sarment ver; és a dir, de varietat de raïm bo. Aquest sarment era repelat per la punta, per la vora, amb una navalla d'empeltar, de fulla semirodona, que anava en disminució fins la punta, per tal que entrés bé al tall que s'havia fet al peu bord.

⁶ <<http://ec.grec.net/lexicx.jsp?GECART=0142592>> [Consulta: 15 de juliol de 2010].

⁷ Hi ha però, una altra forma d'empeltar: la d'escut; aquesta però, sol practicar-se pel mes d'agost, encara que sol haver camperols que la practiquen per sant Joan (24 de juny), si més no a la zona del Comtat.

A Muro, com també a Setla de Nunyes i al Comtat en general, no es diu *el sarment*; hom diu *la serment*; és a dir, en femení i ha hagut una assimilació vocàlica de la vocal pretònica a la tònica [aé>eé], [la sermén].

Colgar el sarment ver directament a terra: aquesta opció era la més fàcil però donava poc resultat, comparat amb l'empelt del peu bord, ja que el cep no solia produir molt de raïm, no *carregava* tant, i a més solia *rebordonir-se* més aviat (al cap dels anys). Consistia a estacar o colgar directament a terra el sarment que li interessés al camperol. Al clot que s'havia fet a terra, es col·locava el sarment en forma inclinat, per tal que ascendís millor la saba, *sàvia* al Comtat, i es colgava o tapava de terra. Sembla que es practicava molt poc i sempre amb la finalitat de no gastar-se diners amb ceps empeltats. Al mes o als quinze dies d'haver realitzat aquesta operació es comprovava si havia brotat o no.

Per aproximació: Aquesta manera d'aconseguir un cep ver es realitzava tot tenint prop un cep al qual se li deixava un sarment llarg i es colgava a terra, sense tallar, per on es volia que estigués el futur cep. Només es colgava un pam de terra; és a dir, no es colgava en un clot fondo. El sarment arrelava o *enraïlava* pels borrons per on solia brotar i per a veure'n el resultat es necessitava un any o dos. Passat aquest temps, es tallava el sarment del cep mare.

Tenint en compte aquestes formes d'aconseguir ceps vers, els camperols preparaven el terreny que, passats tres o quatre anys, la vinya començava a produir raïm. Al llarg de dos o tres anys, els ceps *s'havien de criar*; és a dir, se'ls havia de donar forma. La forma que solien tenir era de diversos braços, d'on brotaven sarments, com si fossen arbres baixets⁸, els quals, no tots, produïen raïm. El cep, el primer any, no donava raïm; podia produir algun *cabrerot* (bagot, raïm petitó).

Els ceps es podaven a finals de l'hivern, tot deixant quatre dits per dalt del tronc amb borró, pel febrer⁹, quan la *planta era morta*, ja que pel març el cep *començava a plorar*; és a dir, la saba de la planta començava a pujar, a *córrer* pel sarment i gotejava per on se li havia practicat el tall¹⁰. Normalment, es deixaven dos borrons per cada sarment (un pam de sarment), amb quatre braços per cep. La vinya és una planta que no necessita gaire aigua; es rega el primer any de vida, quan és *mallol* o *joveneta*. En ser gran, no en necessita. Hom li posa adob i és treballada.

⁸ Tradicionalment, la vinya tenia forma d'arbres baixets i seguia línies rectes pel bancal; anomenades col·loquialment, *camaes*. Actualment, sol tenir un parell de braços i s'emparren (*emparralen* a Muro) a un fil d'aram amb puntals, tot adequant-se a la maquinària que cull el raïm quan es fa la verema.

⁹ La vinya es podava abans de rompre; és a dir, abans de fer el primer rall o la primera llaurada després de l'hivern. Es deia d'aquesta manera perquè la terra estava molt dura. Era la primera llaurada de l'any. Posteriorment, es desfonava o es *cavava la soca del cep* per fer bla el seu voltant i poder, així, absorbir millor l'aigua de pluja.

¹⁰ La cura de la vinya que feien els nostres avis és idèntica a la que s'ha practicat al llarg dels segles; ha romàs inalterable des de l'Edat Mitjana: des de la poda fins al vi, els mensaris medievals de monestirs i catedrals en presenten tot el procés. Per a més informació, vegeu RUEDA I ROIGÉ, FRANCESC-JOSEP DE (1993), "Representacions sobre l'elaboració i utilització del vi a l'art medieval català", *Vinyes i vins, mil anys d'història: actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer de 1990*, GIRALT, EMILI (coord.), vol. 2, Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, p 9-26.

El tipus de terreny que li va bé a la vinya és un terreny *tap*; és a dir, és un tipus de terreny de color més blanc, ‘patit’, el qual és molt pedregós amb poca terra; per la qual cosa no reté l’aigua, no l’absorbeix i l’escampa. És un tipus de terreny molt bo per a fer vi, ja que el gra restarà amb poca aigua però serà molt dolç. En canvi, el terreny *gros* no és l’adequat per a la vinya de fer vi, però sí per al raïm de menjar, ja que és un tipus de terreny que presenta molta terra, amb poca pedra i trascola cap al seu interior l’aigua i, per tant, sempre hi ha humitat; per la qual cosa el gra tindrà molta aigua però en perdrà la dolçor.

La producció dels ceps

Una vegada que el cep començava a produir raïm, el camperol procedia a tallar, pel maig, aquells sarments que no en tenien, eren els *xupladors*; només es conservaven aquells que tenien raïms, perquè així aprofitaven tota la força del cep i milloraven la fruita. Aquest afer rebia el nom d’*aclarir* el raïm, de *desmuntar-lo*.

En tant que el mes de maig sol ser un mes en què es produeixen tronades i comença a fer calor, els camperols *arruixen* (ruixen) o sulfaten els arbres en general (ametlers, albercoquers, etc.) i la vinya en particular contra les diverses malalties que els pot causar la pluja, la calor, etc. En el cas de la vinya, la pluja i la humitat causa la malaltia del mildiu¹¹ ([mildÉw] a Muro) i, per tant, ha de ser sulfatada.

Tradicionalment, els camperols sulfataven la vinya amb sulfat de coure, un producte químic de color blau, que protegia el pàmpol d’aquest fong. Se sulfatava amb *motxiles* o *màquines*, les quals els llauradors es posaven a l’esquena i manxaven amb una palanca, tot projectant el líquid contra el cep. Aquest líquid blavós solia incrustar-se dins els dits de les mans i costava molt de traure-se’l. La vinya es desenvolupa millor en un terreny sec; no necessita molta aigua ni humitat; per tant, aquesta operació es repetia cada vegada que ploqués.

A finals de maig i principis de juny, el sarment que tenia raïm floria i *escombrava*; és a dir, perdia la corfa que envoltava el futur gra i deixava veure el futur raïm.

Posteriorment, entre finals de juny i principis de juliol, els sarments que presentaven raïm eren tallats per les puntes, *despuntar-los* era el seu terme, perquè tota la força del cep anés al raïm i aquest es desenvolupés millor. No era convenient *despampolar* massa els sarments amb raïm perquè podia *escaldar-los* i podia assecar tot el raïm.

¹¹ Segons l’*Enciclopèdia Catalana*, nom donat a diverses malalties de les plantes, produïdes per fongs ficomicets oomicetals de la família de les peronosporàcies. Aquests fongs ataquen els òrgans verds (fulles, tiges i, de vegades, fruits) i produeixen una clorosi amb l’aparició d’uns micelis blancs, grisos o violacis al revers de les fulles lesionades. [...] El **míldiu de la vinya** és produït per *Plasmopara viticola*, que ataca tant els pàmpols com els raïms. Les fulles malaltes presenten unes taques groguenques que consumeixen la fulla fins que cau. En els grans de raïm joves apareix una pelussa de color vermell grisenc, que es converteix en vermell terrós a mesura que avança la malaltia. El miceli del fong és intercel·lular i emet a través dels estomes uns conidiòfors, que contenen els conidis, on hi ha els òrgans reproductors que propaguen la malaltia. La disseminació de la malaltia depèn de les condicions climàtiques i de la sensibilitat de les espècies de vinya. Per a atacar la malaltia hom empra el coure i, actualment, molts anticriptogàmics.

<http://www.enciclopedia.cat/fitxa_v2.jsp?NDCHEC=0123664&BATE=m%EDldiu> [Consulta: 17 de juliol de 2010].

La vinya necessita airejar-se però no que li done directament el sol, ja que el raïm es fa malbé. No és bo si el cep presenta molta fulla o pàmpols; per això s'ha d'aclarir i se'ls ha de traure l'acumulació de pàmpols, però no massa per tal que no s'escalde. Amb la calor, el raïm madura; com més calor farà, més madurarà el raïm.

El raïm presenta diverses denominacions en funció de la seua mida o grandària: *raïm*, el qual apareix *en la primera florada*, denominació que designa el conjunt del fruit quan floreix pel maig; *cabrerot* o *cabrerotet*: és un raïm més petit i en forma rodó que apareix a *la segona florada*; és a dir, a finals de juny; finalment, el *xanglot* és un tros de raïm.

El fruit que dona la vinya pot ser *primerenc*, *s'avança*, madura més prompte, *tardà* o normal; és a dir, madura quan li és l'hora, a l'agost. Cap al 20 d'agost, el raïm pren color. Quan comença a prendre el color, però no és madur, els llauradors ho expressaven amb el terme *ja pinta el raïm*: el raïm és verd però hi ha algun gra que canvia de color cap a negre, si el raïm és negre i, si és blanc, el color és de madur, de canella.

Cap a finals de setembre, el raïm ja és bo per fer la *verema*; és a dir, collir-lo. Amb la tardor, el pàmpol de la planta comença a agafar un color rogenc, si és de varietat negra, i groc, si és de varietat blanca, fins que cau a finals de l'octubre-desembre. I els ceps queden amb els sarments penjant fins al febrer en què hom torna a podar la vinya i torna un altre cop el cicle anual de la planta...

II. VARIETATS DE RAÏM

Seguidament, presentarem les varietats ampelonímiques¹², que s'han conreat tradicionalment a Muro, i per extensió, a la comarca del Comtat, tant el blanc com el negre i el de menjar o de taula i el de fer vi, blanc o negre¹³. Abans però, volem presentar un breu resum de la història de la vinya a la nostra comarca, ja que és la història dramàtica d'un conreu majoritàriament d'aquesta terra que pràcticament ha desaparegut en els últims 50 anys.

La comarca del Comtat ha estat tradicionalment vinatera i ho demostra l'espectacular treball d'investigació de Francesc Jover i Domínguez¹⁴, en el qual ja al segle XIII, Jaume I, al *Llibre de Repartiment*, atorga donacions de vinyes a cavallers cristians a la partida de la Plana¹⁵. Jover realitza un estudi molt complet de tota la història vinatera des dels orígens fins l'actualitat i ho fa mitjançant el repàs històric i l'aportació de gràfics

¹² Terme compost culte del grec AMPELOS “vinya” i ONOMA “nom”. Literalment, ‘nom d’una classe de cep i del seu raïm’.

¹³ Encara que estem presentant aquelles varietats que s'han conreat tradicionalment a la comarca del Comtat, volem presentar, com a curiositat, les varietats autòctones d'Ibi, l'Alcoià, mitjançant una pàgina d'Internet que ja no es troba operativa: <<http://www.identiacentre.net/ibi/LlibreIBI/vinya/>> [Consulta: 1 de novembre de 2007]. *Bonicaire* (verdós i negre), *Cardaó* (verdós i negre), *Del pàmpol lluent* (verdós), *Forcallat* (negre i roig), *Montalvà* (negre) i *tinto d'Aragó* (negre). Hem posat, només, aquelles que no serien conreades al Comtat.

Xavier Favà i Agud (2001 i 2003) interpreta que *Bonicaire* és la varietat *Embolicaire*; *Cardaó*, la identifica amb la varietat *Cardador*; *Del pàmpol lluent*, no la identifica; *Forcallat* la identifica amb la varietat *Forcallada*; *Montalvà*, no la identifica; sí que ho fa, però, Joan Veny (1993: 108) i correspon a la varietat *Martorelles*, *Martorella* segons Favà. Finalment, *tinto d'Aragó*, no la identifica ni l'un ni l'altre.

¹⁴ JOVER I DOMÍNGUEZ, Francesc (1988), “La tradició vinatera del Comtat”, *Alberri*. Núm. 1, Centre d'Estudis Contestans (CEC), Ajuntament de Cocentaina, Cocentaina, p 123-163.

¹⁵ JOVER I DOMÍNGUEZ, Francesc (1988: 128).

productius i demogràfics al llarg dels segles. Òbviament, Cocentaina, serà la població del Comtat que més vi produirà de tota la comarca. L'època daurada de la producció del vi abraçarà des de la segona meitat del segle XIX fins l'aparició de la fil·loxera¹⁶, el 1906, a la nostra comarca, i ho demostra el fet que el 1911 es va construir una estació enològica a Cocentaina¹⁷ per a combatre aquesta malaltia, la qual cosa demostra la importància d'aquest conreu al Comtat.

El mal, però, ja estava fet. Amb la fil·loxera desapareix pràcticament tota la vinya de la comarca. Així i tot, hom va continuar fent vi fins les dècades de 1960-1970 a nivell industrial, en què s'esdevindrà el remat final.

Els camperols del Comtat, si més no a Muro, van arrencar els ceps que tenien als seus bancals per oliveres i ametlers perquè donava millors rendes (als anys 60, 1 arrova d'oli, 12 litres, es pagava a 1.000 pessetes!), i això va provocar que s'arranqués pràcticament tota la vinya del terme de Muro. A més, va començar una puixant indústria tèxtil que va provocar l'abandó absolut del camp. La gent del camp volia treballar a les fàbriques (al *Bambú* de l'Alqueria d'Asnar, etc.), perquè segons se solia dir, *qui té renta al carrer, ni té renta ni té res*. I pel que fa a la logística de tot el procés; és a dir, tota la indústria auxiliar que girava entorn del vi (cups, boters, cellers, etc.), va caure en desús o va desaparèixer i un camperol que volgués continuar aquesta activitat econòmica en aquells anys ho tenia molt malament.

A nivell particular, hom va continuar fent vi pràcticament fins els anys 60-70 —n'hi ha excepcions, és clar, i a l'actualitat hi ha gent que se'l fa a la manera tradicional—, quan ja pràcticament no hi havia una logística que donés suport a l'activitat d'aquest afer, ja que les bótes eren comprades de segona mà; els *cuiros* —recipient per al transport del vi— eren llogats o van desaparèixer; els cups s'utilitzaven per fer favors fins que van desaparèixer, etc. I els ceps van quedar marginats als marges dels bancals i sempre amb la finalitat de ser menjat, no de ser trepitjat...

Per exemple, els casos de Muro, Setla o Alcosser són exemples de com aquesta activitat va desaparèixer per complet: només hem localitzat un cup a Muro, al carrer Josep Bono, núm. 15; un lloc on és feien cuiros per al transport de vi i d'oli, l'antic bar Bóta (actual restaurant Dandy's, a l'Av. de València, núm. 3); tres llocs on es venia vi a l'engròs: *vi d'Emilieta*, a l'avinguda de València, núm. 12 (a l'actualitat hi venen butà), *vi*

¹⁶ Fil·loxera (*Phylloxera vastatrix*). Insecte de l'ordre dels homòpters que parasita en massa els ceps, dels quals succiona la saba fins que en provoca la mort. Presenta un cicle biològic complex, tal com és propi dels afídids, que comporta fases radicícules i gal·lícules, de femelles àpteres que es reproduïxen partenogenèticament, i d'individus mascles i femelles, alats o no, que es reproduïxen sexualment. Els efectes de la fil·loxera són diferents sobre els ceps americans i sobre els europeus. Els primers no en són gaire afectats, però en els segons els ous de l'hivern donen lloc a un pugó, que habita al damunt de les arrels petites, i el cep es debilita i a l'últim mor. L'atac de la fil·loxera es manifesta a rodals, que destaquen enmig del color verd de la vinya; la mort dels ceps comença pel centre del rodal. Per a lluitar contra la fil·loxera hom emprà portaempelts americans, resistents a l'atac. Originària de l'Amèrica del Nord, la fil·loxera fou transportada a Europa, d'una manera accidental (el 1863 a Anglaterra i el 1865 al continent), i constituí una arrasadora plaga de les vinyes europees [...].

<http://www.enciclopedia.cat/fitxa_v2.jsp?NDCHEC=0108976&BATE=fil%26middot;loxera>
[Consulta: 20 de juliol de 2010].

¹⁷ JOVER I DOMÍNGUEZ, Francesc (1988: 156, 158). Com a conseqüència d'aquesta malaltia, els llauradors del Comtat plantaran oliveres i ametlers perquè tenien millors rendes.

de *Cúol* (a la plaça de l'Església) i *vi dels Cabeces* (al carreret de la plaça de la Vila); referències a una persona que feia bótes, *el boter*, i *Vinos Such*, segons Francesc Jover (1988: 155). Aquest autor també comenta que podia haver-hi 1.250 cups en funcionament, a tota la comarca, a principis del segle XX sense tenir en compte el masos (1988: 159-160).

A Setla, hi havia un cup particular, el dels *Poueros*, a l'Av. de la 2a Germania, avui desaparegut; un altre al carrer Serra, a la placeta que dóna al carrer Nou, avui també desaparegut, i el particular del marquès de Setla al racó de la plaça de l'Església, el qual va ser transformat posteriorment en el "club" del poble i als anys vuitanta en el bar "Aixeta".

I pel que fa a Alcosser, hi havia cinc cups segons ens va comentar el cronista oficial d'aquesta població, Sergi Silvestre Pérez.

I tot això donà pas a l'actualitat en què s'ha perdut el referent; és a dir, la gent que té menys de 70 anys ja no sap distingir el raïm de taula del de vi, i menys encara les classes de raïm. La gent diu, "això és raïm". Tot és raïm; s'ha quedat el concepte genèric i s'ha perdut l'especificitat del concepte. De fet, encara avui dia hi ha gent que es menja el raïm tot pensant que és de taula però en realitat és de fer vi. En un període de 50 anys, s'han perdut els paisatges de vinya escampada per arreu del Comtat; s'ha oblidat el període daurat d'aquesta comarca en la producció de vi, i a més i, el que és més greu, s'han perdut el nom de les plantes, i les plantes mateixes. S'ha perdut una manera d'entendre el món...

Qui viu del camp encara pot anomenar alguna classe de raïm, sobretot, de menjar; de vi, ja no ho tenen tan clar... La varietat més coneguda és el *valenci*, el *moscatell* i, tot apurant, l'*aledo*.

L'excepció ho confirma Beniarres. Aquesta població ha sigut l'única que ha aguantat estoicament el pas del temps i la tradició vinatera encara hi perdura (la cooperativa Verge de la Cova Santa), ja que tot just el 2006 es va commemorar el 50 aniversari de producció de vi. Les varietats que premsen són quant al blanc, macabeu i, pel que fa al negre, giró, primerenc, monastrell i roget. Com tot, i segons ens va comentar Vicent Jordà, treballador de la cooperativa, la gent jove està arrancant els ceps per plantar oliveres i ametlers: "no porten tanta faena com el vi...". Probablement els ceps més vells de la nostra comarca potser que es conserven a aquesta localitat, de varietat *Monastrell* (veieu els annexos fotogràfics).

Amb tots aquests precedents, hem intentat recollir totes les classes de raïm que coneix la gent gran, tant si n'han menjat, treballat al seu bancal, etc., com si l'han sentit nomenar però no el coneixen, tot partint de Xavier Favà i Agud (2003). Poden aparèixer duplicats; és a dir, n'hi ha que apareixen tant per menjar com per fer vi i una mateixa varietat pot ser tant blanc com negre i també roig. Pel que fa als raïms rojos, els hem catalogat dins els negres.

Paga la pena comentar, també, que a Setla, per exemple, la varietat *planta nova* o *verdiell* (*verdil*, *verdilet*)¹⁸, tot i ser de fer vi, es menjava i no es *xafigava* o *xafava*. Al

¹⁸ Aquesta varietat, però, sí que era premsada a Benimarfull, segons JOVER I DOMÍNGUEZ, FRANCESC (1988: 147) i segons ens van dir a Beniarres.

remat, de fer vi, s'utilitzaven les varietats garnatxa, monastrell, malvesia, giró (gironet), roget, boval, etc. De tota manera, hem volgut especificar per a que serveix cada varietat de raïm, independentment si era transformat en vi o no:

De taula, o de menjar:

Blancs o verdosos: aledo ([arédo]), cardenal ([cardenáli]), gateta, grumet blanc [brumét], mamella de vaca, moscatell, moscatell italià, moscatell romà, planta nova, valenci, verdiell (*verdil, verdilet*);

Negres o rojos: alfonso lavallée ([laváll], [lavára]), arcós, colló de gall ([bóto, bóta] *de gall*), gateta, giró (gironet), mamella de vaca, raïm de clotet, roget, rosseti ([rosÉti[k]], a Beniarrés), valenci negre, vermell.

De fer vi:

Blancs: blanquet de [vérma], malvesia [malvasía], messeguera, moscatell, planta nova, valenci blanc, verdiell (*verdil, verdilet*);

Negres: arcós, boval, cardenal ([cardenáli]), garnatxa, giró (gironet), monastrell, roget, valenci negre, veremeta ([verméta]), vermell.

Finalment, el raïm de pansa sempre s'ha identificat amb el *moscatell*. No tenim constància que a Muro, o la resta de la comarca, s'assecassen panses. Aquestes provenien del marquesat de Dénia.

Per què reben aquestes denominacions les diverses varietats de raïm? Doncs perquè la seua motivació semàntica obeeix a la percepció de la realitat. Segons Joan Veny (1993: 105-113)¹⁹, hi ha tres formes que en motiven la formació semàntica:

1r, la procedència geogràfica del cep; és a dir, designa un topònim (*malvesia, valenci, garnatxa, carinyena, etc.*);

2n, l'antropònim o el nom de la persona que introdueix el cep (*massanet, trobat, giró, subirà, etc.*) i,

3r, les característiques del cep, del raïm o del vi, també poden ser la base del seu nom:

- **el color:** *blanquet, raïm blanc, raïm negre, etc.*,
- **l'alçada del cep**, com de parra: *parell, parralet*,
- **la fulla:** la forma (*pampe-redó, pàmpol girat*) i la qualitat (*garnatxa peluda, lledoner pelut*),
- **el raïm:** la forma ovoide, allargada (*queixal de llop, mamella de vaca*), la dimensió (*gra-gros, picapoll*), l'olor, la flaire (*moscatell*); la maduració relacionada: amb la seua precocitat (*verdiell, tendral*), i amb una festivitat (*de sant Joan, de sant Jaume, de santa Magdalena, de sant Martí*); el destí segons qui siga: raïm per fer

¹⁹ VENY, JOAN (1993), "Aproximació a la història lingüística dels vins catalans", *Vinyes i vins, mil anys d'història: actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer de 1990*, GIRALT, EMILI (coord.), vol. 1, Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, p 103-115.

panses (*raïm de pansa*), destinat a fer vi (*vinater*), i destinat a ser consumit com a fruita (*raïm de balança*); la producció abundosa (*carrega-rucs*), la qualitat baixa (*afartapobres*), i que esquitxa (*esquitxagós*); i

- **el vi:** *vi de peu*, *vi premsat*, *vi negre* (ant. *vermell*), *vi blanc* (*claret*), el modern *vi rosat*, *vi nou* o *novell*, *vi vell*, *vi d'agulla*, etc.

I, finalment, pel que fa a les parts de la planta, tenim:

Del cep: cep (bord o ver, *xacela*, *patró*), arrels (*arraïls*), soca, tronc i braços, sarment (*serment*), borró o mugró (*ull*), pàmpol o fulla. En el seu conjunt conformen la parra, el parral o la parreta, si s'emparra (*s'emparrala*) alta; és a dir, si es deixava alta per fer ombra als portals dels masos, als patis, etc., o vinya, si es troba al bancal.

Del raïm: *cabrerot*, *xanglot*, raïm, penjoll, gra, i *raspa*: brisa i rapa no es fan servir a la zona del Comtat.

Del gra: gra, pell, carn, pinyol i llavoretetes.

Com a curiositat, volem comentar el cas del *raïm de pastor*, crespinell, *raïm de llop*, etc. Òbviament, aquesta planta no té res a veure amb la planta que produeix vi, però rep aquesta denominació popular, justament, pels raïms que produeix. S'ha creat per afinitat, per imatge semàntica del raïm del cep. Aquesta planta també formava part de la cuina tradicional del Comtat, ja que es bullia tendra, no granada, i s'amerava amb vinagre uns quants dies i ja era bona de menjar. Servia per a acompanyar les amanides i formava part de l'*aigua-sal* o *salmorra*. També podia curar diverses dolences.

III. LA VEREMA

Aquest procés, que no és més que la collita del raïm, començava cap a finals de l'agost. Normalment, començava unes dues setmanes després que el raïm estigués madur: un color com de canella, el blanc i, quasi un negre, el raïm negre; per tant, la verema ([*vérma*] al Comtat) o collita començava a mitjan o finals de setembre.

Per collir el raïm, hom utilitzava unes *tisores de veremar* (o de [*vérmar*]) o un estri anomenat *falçó* o *falçonet* perquè tenien la forma d'una falç petita; de grandària per a una mà.

Mentre els collidors²⁰ feien la verema, hi havia qui es dedicava a transportar el raïm amb el matxo cap al cup on hi havia una altra persona que estava *xafant* o *xafigant* el

²⁰ Volem descriure el procés tradicional que realitzava una persona, José Vicente Cascant Cascant, el nostre avi, que en produïa a Setla de Nunyes per al seu consum particular. El nostre avi va viure a Terrats, al Rosselló, a la Catalunya francesa, entre el 1930-1936. Hi va estar 6 anys i en va aprendre el procés. Quan en tornà, decidí de fer-se el vi ell mateix perquè considerava que el que comprava estava massa aigua: de tots és sabut que per augmentar la producció del vi, s'hi afegia aigua... José Vicente Cascant Cascant, *Carrasca*, demanava permís tots els anys a una família adinerada de Setla de Nunyes, *els Poueros*, per fer servir el seu cup i la seua premsa particular i, en tant que era l'únic del poble que en feia, també en proporcionava al rector del poble; és a dir, també feia *vi de consagrar* per a abastir l'església. Va estar fent-se el vi fins la dècada dels seixanta (1966).

La forma de fer del nostre avi canviava una mica de la manera de fer general, ja que ell no tenia un cup particular on trepitjar el raïm. Per això, en lloc d'estar el vi *fermentant* al cup uns quants dies, l'abocava a les seues bótes un dia o dos després d'haver-lo trepitjat. Una vegada a les bótes, remenava tots els dies el suc amb una vara per allò de cremar el sucre i trobar-li un punt de gust que volia el seu paladar; és a dir, sec. A més, cremava unes canales de sofre, per cremar l'aire, perquè el vi no *es picara* o *se n'anara* i li posava un component químic de la farmàcia, *metamissulfid*, perquè el mosquit del vi no anés a la bóta i piqués el vi. Finalment, hi posava calç al tap perquè no hi entrés l'aire i no el manipulava més.

raïm. El trepitjador solia portar unes espartenyas d'espart de sola basta²¹, de dos dits de gros.

Un cup, el taulat, solia ser més llarg que ample i solia tenir unes proporcions d'1,50 m de dalt per 1,50 m de costat. Estava conformat per una mena de bassa tapada amb uns taulons de fusta, disposats l'un al costat de l'altre, per on corria el suc del raïm, tot vessant-se dins el cup. A sobre del nivell de terra, més alt que el cup, es dipositava el raïm. A sota del cup hi havia una aixeta fonda per on eixia el most. Es trobava dins d'un soterrani que s'accedia a través d'una rampa; ací també es trobava la *premsa de biga* o de *gàbia*²².

I pel que fa a les bótes que havien de contenir el nou vi, normalment es deixaven cap per a avall, una vegada buides del vi vell, per tal que s'escorreguessen i estiguessen ben eixutes per a quan s'aboqués el nou vi. Aquestes bótes solien contenir *mare*; és a dir, estaven amerades d'una classe de vi determinat, el que li agradés al propietari, de tal manera que quan hom abocava el vi novell, aquest agafava el gust de la mare; ço és, del vi que havia amerat la bóta. La mare era el solatge sec, polsim, d'aquell vi determinat.

El lloc on es xafava el raïm solia disposar de cup i de premsa de biga o de gàbia. En altres llocs també hi podia contenir uns trulls per dipositar el vi, una bomba manual per a *trastombar* vi del cup al trull o als cuiros, bótes, etc., una *destrossadora* de raïm, la qual trepitjava el gra d'una manera mecànica i, més modernament, de *gronsa* (cf. el glossari del raïm i del vi) on s'abocava el raïm després de la verema i separava el gra de la rapa.

Una vegada trepitjat el raïm, el most es deixava reposar amb la *raspa*, dins el cup uns quants dies, generalment 2-3 dies, fermentava un poc i, passat aquest temps, hom abocava, *trastombava*²³ el vi als *cuiros*, recipients fets de la pell del porc cosida, i dels cuiros a les bótes. Per realitzar aquest afer, hom podia utilitzar bombes de succió, tot apartant la rapa del suc. Als llocs on no disposaven de bombes, hom feia servir recipients i es transvasaven de manera manual. Els llocs que disposaven de trulls, els propietaris anaven barrejant el suc als diversos trulls per veure si estava baix de sucre i el remenaven amb vares per cremar-lo, li afegien alcohol, etc., tot això per fer-lo al seu gust. El raïm negre era aixafat en un cup i el blanc en un altre.

El vi de consagrar era pur: no el manipulava; era abocat a un barril petit (10-15 litres) i el deixava reposar fins que s'obria cap a finals d'any.

²¹ Les soles bastes d'espart feien que el gra s'hi enganxés i es desfés millor. N'hi havia qui xafava descalç (AMADES, JOAN. (2005: 13, 33-35) però aquesta opció no era recomanable, ja que hi podia haver vespes que podien picar els peus. Abans d'entrar al taulat, hom es rentava bé els peus fins els genolls, arromangats, es calçaven les espartenyas i procedien a xafigar.

²² Hom també premsava el raïm amb les premses de fer oli (de ferro), tot utilitzant els esportins. Segons JOAN AMADES (2005: 13, 8-9, 32-41), el cup solia ser repassat abans que es tornés a utilitzar: s'emblanquinava amb calç i s'arrebossava de ciment per tapar-ne les esquerdes. Els cups solien estar a l'entrada de les cases per un doble motiu: d'una banda per eficàcia (transportar el raïm al taulat) i de l'altra perquè en el procés de fermentació l'aire es feia irrespirable i el cup, com els trulls, havien d'estar ben ventilats, ja que podia ser molt perillós per a les persones i causar fins i tot la mort.

²³ La terminologia emprada canvia en funció de la procedència geogràfica. Així, en llengua estàndard, hom descriu aquest procés com *abocar* o *transvasar*; en canvi a Monòver feien servir el terme *trascolar*. Si voleu saber més del lèxic del vi a Monòver, vegeu LIMORTI I PAYA, Esther (1993), "El lèxic del vi a Monòver", *Vinyes i vins, mil anys d'història: actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer de 1990*, GIRALT, Emili (coord.), vol. 1, Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, p 285-293.

Posteriorment, la rapa era premsada, *rodada a braç*, i el suc que donava corria per una canal al cuiro i del cuiro a les bótes. Aquest suc premsat era barrejat amb el trepitjat, ja que hom entenia que era igual de bo.

El procés canvia si era un vi per ser venut²⁴ o per al consum propi; per tant, la rapa era premsada unes quantes vegades en l'afer industrial mentre que només era premsada una vegada en el procés casolà i el suc resultant es barrejava o no amb la resta del raïm aixafat; en depenia de cada cas.

Acabat tot el procés, el premsat, les sobres, la brisa es llançava o s'escampava pel bancal o no, a manera d'adob, i es rentava tot el cup amb aigua perquè quedés tot ben nèt.

Per fer el manteniment del vi a les bótes, el vinater solia posar calç al tap i *ensofrava* les bótes: consistia a cremar unes caneles de sofre dins la bóta per tal que l'aire es cremés i no llancés a perdre el vi. Si es donava aquest extrem, el vi esdevenia *vinagre* i, per aquest motiu, hom disposava d'unies bótes específiques per guardar-lo. Normalment cada casa solia tenir un bóta on hi havia vinagre.

Passats un parell de mesos, per la Puríssima (8 de desembre)²⁵, el vi ja era bo de beure. Era aleshores quan als cups hom penjava una branca de pi, tot indicant que hi havia vi novell per vendre; l'expressió utilitzada era *vi a ram*²⁶.

Pel que fa als recipients i la seua capacitat, rebien diverses denominacions en funció dels litres que hi podien contenir; així hi havia:

- 1 bóta:** 20 càneters²⁷ (20 arroves), uns 240 litres,
- 1 tonell:** 10-12 càneters (la meitat d'una bota), uns 120 litres,
- 1 cuiro:** 4 càneters (4 arroves; 1 càneter = 1 arrova = 12 litres); a cada cuiro podien cabre uns 48 litres;
- 1 barril:** 2-3 càneters, més o menys 36 litres,
- 1 veixell:** sinònim de barril; per tant, 2-3 càneters, 36-40 litres.

²⁴ Segons JOVER I DOMÍNGUEZ, Francesc (1988: 130, 144, 147-148), en el procés industrial, els *serenos* agafaven la rapa del fons del cup aixafat i el tornaven a trepitjar, tot tirant-li aigua. Com a conseqüència d'aquest procés, eixia un vi molt dolent que s'havia de beure abans que es piqués. Rebia la denominació de *vi de reprimít*. El *vi de piqueta* o *de fregalà* era un vi dels anys de baixa qualitat o de preus molt elevats, el qual era fet pels mateixos treballadors que llogava el colliter i se l'emportaven a casa. En els anys molt excedentaris, la gent obrava amb vi en lloc d'aigua. Efectivament, Sergi Silvestre Pérez, cronista oficial d'Alcosser, ens comentà que té localitzada a l'actualitat una casa a Alcosser obrada amb vi d'aquell temps.

²⁵ El vi acaba de fermentar per sant Andreu; és a dir, el 30 de novembre. JOVER I DOMÍNGUEZ, Francesc (1988: 148).

²⁶ Ram de pi. Amb aquesta expressió, hom sabia que hi havia vi novell a la venda. Aquesta expressió és d'origen medieval segons JOVER I DOMÍNGUEZ, Francesc (1988: 130, 150).

²⁷ El càneter era la mida utilitzada per al vi. Cada càneter tenia una equivalència d'una arrova, ço és 12 litres, segons el sentir popular. La seua mida exacta era de 11,545 litres, segons LIMORTI I PAYA, Esther (1993: 288). Es feia servir el terme *càneter* per equivalència amb l'oli; és a dir, no s'omplia el càneter de vi; s'omplien els cuiros. Els càneters s'omplien d'oli. Els llanterners eren els encarregats de fabricar els càneters i mides diverses i solien ser de llanda o ferro. A Muro els construïa Juan Jordà Calatayud, Juanito el *Llandero*, avi nostre.

- 1 garrafa:** 16 litres, de vidre, de color verd i recoberta d'espert perquè no es trenqués. S'utilitzava quan hom anava a comprar vi novell a les *bodegues*;
- 1 bóta:** 1,5 litres; bot, sinònim de botella, fet de pell d'animal cosit, amb una nansa per transportar-lo a l'esquena, amb una boca molt estreta per on eixia un rallet molt prim; i
- 1 porró:** 1 litre; de vidre, sinònim de botella, per a sobretaula; amb una boca molt estreta i la base ampla. N'hi havia de dos tipus: *la catalana*, de vidre més dur i quadrat i de raig més gros; i *l'ampolla*, de vidre més delicat, de base rodona i de raig més prim. L'expressió utilitzada quan hom bevia en aquests recipients era *beure al gall, a gall, al gallet o a gallet* (aplicat també a les *botiges, botijons, etc.*).

I, finalment, pel que fa a les parts de la bóta, hi ha: aixeta, dolla, tap (*tapó*) i boca. Solen ser de fusta de roure. També hi ha els dipòsits d'acer inoxidable.

En definitiva, la manera tradicional de fer la verema i el procés de transformació del raïm en vi variava de la forma industrial, ja que hom feia vi per a casa i, per tant, hi havia manies: es feia com un volia i l'industrial era per vendre... A més, cadascú tenia la seua tasca ben repartida: mentre uns collien el raïm, altres carregaven el matxo i el portaven al cup; al cup, hi havia uns altres aixafant-lo. I mentre uns homes premsaven la rapa, uns altres omplien els cuiros, els transportaven i els transvasaven a les bótes.

A l'actualitat, si més no a Beniarrés, el procés és el següent: després de la verema, el raïm arriba a la cooperativa i és abocat a la gronsa, la desrapadora, i mitjançant uns tubs el raïm és disposat al trull i la rapa va fora de l'edifici i posteriorment serà traslladada amb la brisa als bancals.

Una vegada es troba el raïm al trull, hom el deixa uns dies quiet per tal que vaja premsant-se per si sol. Passats un dies i abans que fermente, es buida el most, anomenat *flor*, del trull a un altre trull (estan numerats) a través d'unes mànegues. Aleshores es premsa el gra que hi resta: la premsa treu la brisa, les deixalles, per un lloc i el suc, mitjançant unes mànegues, a un altre: un trull sota terra. No es barreja la flor amb el suc premsat, ja que la flor té molta més qualitat que el premsat²⁸. Seran tractats de manera diferent, però tots dos seran remenats i transvasats d'un trull a un altre, sempre per separat, amb metamisulfit.

Seguidament es buidaran els trulls; es rentaran; es trauran els solls, les brutícies, etc., i s'hi tornarà a posar el suc, metamisulfit i finalment serà filtrat i passat a dipòsits d'alumini on serà envasat. El vi serà bo de beure passats tres mesos.

Per concloure, podem dir que sembla que a l'actualitat no es fa el vi tot utilitzant una única classe de raïm: a Beniarrés, per exemple, és utilitzat monastrell, giró i roget. Són barrejades 3 varietats de raïm. El percentatge n'és: 100% d'una varietat per 50% d'una altra i per 50% d'una altra varietat.

²⁸ La manera de fer el vi actual és molt semblant a l'oli antic: hom feia una primera parada de vuit hores i l'oli novell pur en sumava. Posteriorment hom tornava a premsar amb aigua calenta i tots dos olis no eren barrejats.

IV. GLOSSARI DEL RAÏM I DEL VI²⁹

Abreviacions

| | |
|------------|---|
| * | sense documentar |
| + | uneix dos elements sintàctics |
| < | provinent de |
| > | resultant de |
| adj. | adjectiu |
| ant. | antic |
| CD | complement directe |
| cf. | compareu amb |
| CN | complement del nom |
| DCVB | <i>Diccionari Català-Valencià-Balear</i> , A.M. Alcover i F. de B. Moll. |
| DECLC | <i>Diccionari Etimològic i Complementari de la Llengua Catalana</i> , Joan Coromines. |
| ed. | edició |
| etc. | Etcètera |
| ETIM. | etimologia |
| f | femení |
| GDCL | <i>Gran Diccionari de la Llengua Catalana</i> , Enciclopèdia Catalana. |
| m | masculí |
| pl. | plural |
| pr. abstr. | pronom abstractiu |
| sing. | singular |
| SN | sintagma nominal |
| SPREP | sintagma preposicional |
| subs. | substantiu |
| SV | sintagma verbal |
| v | verb |
| v intr. | verb intransitiu |
| v tr. | verb transitiu |

Barril: *m* Segons el GDCL, d'origen incert, probablement d'un radical gàl·lic *barr-* que és la base dels mots *barral* i *barricada*, bóta petita, de secció transversal circular o ovalada, proveïda generalment de sis cèrcols que té la finalitat de contenir líquids. Aquest recipient pot ser de roure (americà o francès...), d'acer inoxidable, etc., i presenta els elements següents:

- *Aixeta:* *f* D'origen incert, probablement deriva del verb *aixetar*, derivat de *deixatar* 'diluir, afluixar o desfer alguna cosa ferma o sòlida', del llatí EX-APTARE 'deslligar', vàlvula d'accionament manual que, adaptada a l'orifici d'un recipient o a l'extrem d'una conducció, regula l'eixida d'un fluid. Aquest terme encara s'usa al Comtat encara que està desapareixent en favor del castellanisme *grifo*.

²⁹ Pel que fa a l'ús de diccionaris per cercar els noms de les varietats de raïms, hem obviat el DECLC de Joan Coromines i el DCVB d'Alcover-Moll; hem utilitzat la informació proporcionada per Xavier Favà (2001, 2003a i 2003b), ja que aquest filòleg ha estudiat en profunditat el lèxic ampeloniàmic d'aquests diccionaris, i d'altres, i ha esmenats els errors que hagen pogut produir aquells filòlegs (varietats, subvarietats, duplicacions, definicions, etc.) i n'ha fet una proposta per a futurs diccionaris de l'IEC (2003: 167-186). Quant a la resta dels termes, hem utilitzat els diversos diccionaris que hi ha al mercat (cf. la bibliografia).

- *Boca*: *f* Segons el GDLC del llatí vulgar BUCCA ‘galta, boca botida’, que anà suplantant l’ús de OS, ORIS en la significació de ‘boca’, obertura semblant o comparable a la boca, obertura que serveix d’accés (eventualment, d’eixida). Als barrils, bótes, etc., hi ha una boca per on s’omplen de líquids o per rentar quan són buits. És la forma habitual que utilitzen els habitants del Comtat.
- *Dolla*: *f* Del germànic fràncic *DULJA ‘tub’, ‘canó’, part buida, generalment cilíndrica, de determinats instruments i certes peces mecàniques que serveix per a engrapar l’eina o acoblar-hi un mànec, per a articular o subjectar entre elles les peces d’una màquina i per a la funció de coixinet de fregament. En tant que part d’una tonell, bóta, barril, etc., la dolla és cadascuna de les anelles o cèrcols metàl·lics que acoblen o engrapen cadascuna de les parts de fusta que conformen el recipient. Al Comtat és viu.
- *Tapó*: *f* Tap. Del germànic fràncic *TAPPO, emparentat etimològicament amb TAPA, peça de suro, de fusta, de cautxú, de plàstic, de vidre, etc., generalment troncocònica, que, introduïda o adaptada a la boca d’un recipient de boca relativament estreta o d’un conducte, intercepta la comunicació del seu contingut amb l’exterior. Al Comtat fan servir la forma *tapó*, bé siga per diminutiu amb el sufix *-ó*, o bé per influència del castellà i eren de fusta però hom també podia fer servir espigons de dacsca amb la mateixa funció.
 - *Calç*: *f* Del llatí CALX, CALCIS, òxid de calci impur, obtingut per escalfament de la calcària a alta temperatura. Al Comtat, hom posava aquesta substància als taps de les bótes amb la finalitat que no hi entrés l’aire, una vegada el most havia passat tot el procés (remenar, aquietar, ensofrar, etc.) i el tap havia de restar tapat.

Aquest recipient rep diverses denominacions en funció de la seua capacitat; així, tenim que el barril pot contenir 2-3 cànters, 2-3 arroves, ço és més o menys 36 litres:

- *Arrova*: *f* Rova. Prové de l’àrab vulgar *ar-rub’a* ‘quarta part’. Mesura de pes equivalent a $\frac{1}{4}$ de quintar. La rova catalana val 26 lliures i equival a 10,4 kg. Segons LIMORTI I PAYA, ESTHER (vegeu la nota 27) l’arrova tenia una mida exacta de 11,545 litres corresponent a l’arrova lleidatana. Al Comtat, i segons el sentir popular, l’arrova equivalia a 12 litres, si fa no fa. Aquest pes també s’aplicava a les olives o a qualsevol fruita...
- *Bóta*: **1.** *f* Derivat de bot, amb terminació femenina per influx de TUNNA ‘tuna, bóta’, recipient destinat a contenir líquids (generalment begudes alcohòliques), més llarg que ample, de secció transversal, circular o oval i més gran al ventre que a les testes. Al Comtat, les bótes solien tenir una capacitat d’uns 20 cànters; ço és, uns 240 litres. *Encetar la bóta* i *Obrir la bóta* eren expressions utilitzades per referir-se al tast del vi per primera vegada o per omplir un porró, etc. *Fer mare*, expressió que feia referència a contagiar un vi amb el gust d’un vi millor. Aquest vi millor era el conjunt de solls i restes seques dipositades al fons de la bóta que, en entrar en contacte amb el vi novell o el que hom volia millorar, se n’impregnava i n’agafava el gust. **2.** *f* Bot. Prové del llatí vulgar BUTTIS ‘recipient de couro per al

transport del vi', cuir, generalment de boc, que cosit i empegat, serveix per a contenir vi i altres líquids. La diferència que presenta amb el *cuiro* (vegeu-ne l'entrada) era la seua capacitat: 1,5 litres i molt més petit i que es feia amb la pell d'altres animals. Podem dir que era un sinònim de botella.

- *Boter*: *m* Persona que té l'ofici de fer bótes, especialment de vi. El substantiu està format per *bot* + *-er*, sufix amb valor d'ofici. A Muro, com també al Comtat, aquest ofici ha desaparegut i ha quedat en l'imaginari col·lectiu a través malnoms (*el boter* de Muro) i en antigues referències locatives: el bar Bóta (l'actual restaurant Dandy's a l'Av. de València, núm. 3, de Muro), el qual era el lloc on es llogaven cuiros.
- *Cànter*: *m* Càntir. Del llatí CANTHARUS 'copa gran de dues nanses', atuell portàtil, més ample de dalt, que del peu, amb una nansa a la part superior central i dos brocs, un per a omplir-lo (tòt) i l'altre, més petit (gallet), per a beure. També correspon a l'antiga mesura de capacitat per a líquids dividida en dotze porrons. Efectivament, el cànter era la mida utilitzada per a l'oli i presentava una equivalència d'una arrova, ço és 12 litres; per tant, 1 cànter = 1 arrova (vegeu la nota 27). Es feia servir el terme cànter per equivalència amb l'oli, però no s'omplien els cànters de vi: s'omplien els cuiros. Els cànters s'omplien d'oli. Els llanterners eren els encarregats de fer aquests atuels i solien ser de llanda o ferro.
- *Cuiro*: *m* Cuir. Del llatí CORIUM 'pell d'home o animal', pell adobada, caracteritzada pel gruix o per la seua duresa, o bé pell en brut sense adobar, de bestiar gros. Efectivament, en el cas que ens ocupa, el cuiro era un recipient, fet de la pell del porc, per a transportar el vi. El cuiro tenia una equivalència de 4 cànters (= 4 arroves = 48 litres).
- *Garrafa*: *f* D'origen incert potser del persa o de l'àrab *qarâba* 'atuell per a transportar aigua', a través d'un àrab vulgar *qaraf* i després de l'italià *caraffa*, ampolla ampla, de coll curt, que sol anar revestida de vímets, d'espart, etc., per defensar-la millor dels cops. Al Comtat, les garrafes solien tenir una cabuda d'uns 16 litres i eren de vidre, generalment de color verd. Es feien servir quan hom anava a comprar vi novell als cellers, *bodegues* a Muro.
- *Porró*: *m* Derivat de *porra* o de *porro*, vas de forma bulbosa o cònica que es prolonga per la part superior en un broc gros, per on hom l'omple, i per la part inferior, en un altre de llarg que arrenca de prop del fons i va aprimant-se, per la punta del qual brolla un rajolí de líquid en decantar convenientment el vas. Podríem dir que és sinònim de botella i es feia servir per a sobretaula. Amb una capacitat d'1 litre i fet de vidre, al Comtat n'hi havia de dos tipus: *la catalana*, de vidre més dur i quadrat i de raig més gros; i *l'ampolla*, de vidre més delicat, de base rodona i de raig més prim. L'expressió utilitzada quan hom bevia en aquests recipients era *beure al gall*, *a gall*, *al gallet* o *a gallet*; en definitiva, beure tot posant la forma com un gall: el cap mirant cap dalt i la boca oberta com si cantés (com un gall).
- *Tonell*: *m* Tona (del llatí TUNNA i aquest del cèltic TUNNA 'pell, cotna; bot; barril'). Segons el GDLC, bóta grossa d'una capacitat de més de 500 litres. Aquest no és el cas al Comtat, ja que el tonell solia tenir una

equivalència d'uns 10-12 cànsters (si fa no fa 120 litres) i el sentir popular considerava que corresponia a la meitat d'una bóta (240 litres). Segons l'etimologia del terme sí que pot presentar aquest significat ja que està format pel radical *ton* + *-ell*, sufix amb valor diminutiu i fossilitzat, que literalment vol dir 'tona petita'...

- *Veixell*: *m* Vaixell. Sinònim de Barril. Del llatí VASCELLUM, diminutiu de VAS, -IS, 'vas', 'recipient', bóta grossa, especialment destinada a contenir vi. Segons Coromines (DECLC: IX, 55), en particular ha designat barrils i bótes de vi i és d'ús corrent a tot el català. Hem sentit aquest terme a una persona de 73 anys, de Setla de Nunyes, i sempre com a sinònim de *barril*, el qual tindria una cabuda d'uns 40 litres, si fa no fa.
- *Ensofrar*: *v tr.* De sofre, sotmetre alguna cosa a l'acció de l'anhidrid sulfurós produït per la combustió de sofre. Efectivament, en el tractament del most a les bótes, se solia cremar canals de sofre a l'interior de la bóta per tal que cremés l'aire del seu interior amb una doble finalitat: d'una banda perquè *no es piqués el vi* (cf. l'entrada *Vi*); i de l'altra perquè, el mosquit del vi no s'acostés a la bóta, el qual també podia llançar a perdre el vi.
- *Canela*: *f* Candela. Del llatí CANDELA, forma culta de la popular i antiga Canela, cilindre afuat de qualsevol matèria cèria que envolta una metxa de cotó lleugerament torçada i que fa una flama lluminosa quan hom l'encén. Al Comtat s'usa i s'ha usat la forma popular canela i no pas la seua forma culta i es pronuncia [kanÉIE].
- *Metamisulfit*: *m* Sulfit. Qualsevol sal de l'àcid sulfurós. El sulfit, anomenat tradicionalment *metamisulfit* (a Setla de Nunyes, als anys 50-60), i a l'actualitat *metasulfit*, era una mena de gotes que es comprava a la farmàcia, les quals es posaven dins les bótes o als seus taps per matar el mosquit del vi i que aquest no llancés a perdre el vi. A Beniarriés ens digueren *metasulfito*.
- *Escórrer*: *v tr.* Del llatí EXCURRERE 'córrer cap a fora', deixar anar, fer córrer, el líquid d'un recipient, d'un indret, fins a l'esgotament. En el cas de les bótes, tonells, barrils, etc., al Comtat, hom les preparava per contenir el nou vi tot disposant-les cap per a avall i deixant anar les restes, impureses, etc. que hi podia tenir.
- *Brutea*: *f* Brutícia. De brut, allò que lleva la netedat, la puresa, de quelcom. Al Comtat hom fa servir el terme patrimonial, format per BRUTUS + -itia>brutícia>brutesa>brutea, per designar tot allò que no està net, aplicat en qualsevol camp semàntic i, per suposat, al camp del raïm i del vi.
- *Fermentar*: *v tr.* Sinònim de Bullir, del llatí FERMENTARE, produir fermentació d'una substància; és a dir, procés de transformació d'un substrat orgànic produït pels enzims de llevats, bacteris o fongs i que s'esdevé amb despreniments de gasos o sense. Efectivament, en el sentit popular del Comtat, es diu que el vi *bull* (cf. *Bullir*); és a dir, fermenta, crema el sucre del most i dóna com a resultat el vi. En aquest procés hi apareixen uns gasos tòxics que fins i tot en podia produir la mort. L'expressió utilitzada quan hom notava aquesta mena de gas era *picar el nas*; és a dir, es notava al nas i molestava, picava el nas.

Bodega: *f* Castellanisme. Celler. Del bizantí APOTHEKE 'dipòsit, magatzem', botiga on hom ven vins i altres begudes. Al Comtat s'utilitza aquest terme per designar els

llocs que venen vi i els llocs on reposaven les bótes particulars. Antigament, hom penjava una branca de pi a les entrades dels cellers per manifestar que hi havia *vi a ram*; és a dir, vi novell a venda (cf. l'entrada *Vi*). Les persones majors del Comtat utilitzen el terme celler per referir-se al rebost (cast. dispensa) de les cases antigues. Era en aquest lloc on eren disposades les bótes, si més no les mitjaneres i petites, si hom no tenia cap altre lloc on guardar-les.

- Cabàs:** *m* Del llatí *CAPACEUM i derivat de CAPAX 'que té cabuda', recipient constituït per un material flexible i proveït de dues nanses que serveix per a contenir o tragar runa, sorra, etc. Tradicionalment han estat construït d'espert o de cauxú i a l'actualitat, de plàstic. També hi ha *el cabàs de palma*, de forma més rodona i amb més cabuda. Hom sol utilitzar-los al camp per collir qualsevol fruit; en el camp que ens ocupa, el raïm en el procés de la verema (cf. *Verema*).
- Cep:** *m* Del llatí CIPPUS 'fita clavada, estela, tronc colgat per a entrebancar l'enemic', i per extensió soca emergent de terra o altres objectes per a entrebancar o travar, soca de la vinya i vinya cultivada en forma baixa. Efectivament, aquest terme s'usa al Comtat tan per descriure la soca de la planta com també la planta en si mateix però en forma baixa, ja que del contrari rep el nom de parra o parral.
- *Colgar:* *v tr.* Del llatí COLLOCARE 'situar, col·locar, cobrir el foc', derivat de LOCUS 'lloc', posar (alguna cosa) dins un clot i cobrir-la amb la terra, la sorra, la cendra, etc., la qual hom havia tret en fer el clot. Al Comtat, hom encara fa servir aquest verb per designar el procés de plantació d'un cep, o de qualsevol arbre, al bancal.
 - *Mallot:* *m* Del llatí MALLEOLUS 'martellet; sarment de vinya tallat en forma de martell o crossa per plantar-lo', diminutiu de MALLEUS 'martell', vinya novella, o cep jove, plantada d'un any ençà. Efectivament, al Comtat hom fa servir aquest terme per a referir-se a un cep jove, però no té per què ser del primer any; normalment es fa referència a aquell cep que encara no ha produït cap raïm.
 - *Parra(l) (El):* *m* Segons el GDLC d'origen incert, però, tenint en compte també el sentit antic de 'glorieta, emparrat', potser d'un gòtic **parra*, -ans 'clos; glorieta, reixat', segurament del mateix origen preindoeuropeu que donà *barra*, vinya no podada com a cep i amb els sarments enlairats i recolzats en suports. Al Comtat, hom fa la diferència entre parra i vinya tot just per la disposició que hi presenta: vinya, podada i baixa en un bancal i parra(l), alta i ocupant marges, patis, portalades, etc., fins i tot podria presentar-se com a sinònim d'ombrall.
 - *Emparrarlar(-se):* *v tr.* i pronominal Emparrar. De parra, donar a una planta forma de parra, formar amb ella un emparrat. El verb està format pel prefix *em-* 'amb si' + *-parr-* + *-ar* (sufix verbal de primera conjugació). A Muro i Setla (de Nunyes) hom usa la forma *emparralar(-se)*. Probablement aquesta forma nasca d'*em-* + *parral* + *-ar* > *emparralar*. Coromines (DECLC, VI: 301) la documenta a Eivissa però no pas al Comtat, terme que sí que s'utilitza amb el significat esmentat.
 - *Secar:* *v tr.* Assecar. Del llatí SICCARÉ 'secar', fer tornar sec; traure la humitat (d'alguna cosa). Aquest verb era l'usat en tot el català fins que el va desplaçar el modern assecar. En el camp que ens ocupa, és la forma verbal usada al Comtat per a referir-se a qualsevol planta, arbre que s'ha assecat; és a dir, s'ha mort.

- *Vinya*: *f* Del llatí VINEA i derivat de VINUM, forma femenina substantivada de l'adjectiu VINEUS, -A, -UM 'del vi, relatiu al vi', planta que produeix el fruit del raïm i del qual hom extrau el vi. Efectivament, com s'ha dit, la vinya és el conjunt del ceps baixets disposats en un bancal; en aquest cas seria antònim de parra(l). Al Comtat aquest terme és força viu.
 - *Camà(-da), -(d)es*: *f* Camada, de cama (del llatí vulgar CAMBA, però potser d'origen preromà), passa llarga, gambades. *A camades*, locució adverbial que fa referència 'a grans passes, corrents'. Al Comtat (Muro, Setla i Beniarrés) hem sentit que la vinya es disposa al bancal en forma de *camaes*; la qual cosa pot significar que hom la disposa ampla, no espessa; és a dir, entre cep i cep hi ha una distància de 'grans passes'. Ací el terme se'ns fa transparent...
 - *Carregar*: *v tr.* Del llatí vulgar CARRICARE, oprimir amb el seu pes. Amb aquest verb hom fa referència, a la comarca del Comtat, que la vinya fa molta producció de raïm; és a dir, produeix molts quilos de fruita. L'expressió utilitzada és: *la vinya és molt agraïda i carrega molt...*
 - *Pam*: Del llatí PALMUS i derivat de PALMA 'palmell', mesura lineal aproximativa, consistent en la distància que hi ha entre el cap del dit polze i el del dit petit, tenint la mà oberta i els dits estesos. Efectivament, aquesta és la mesura que utilitzava un camperol per a empeltar un cep bord: l'alçada d'un pam de terra.
- *Terreno*: *m* Terreny. Segons el GDLC, del llatí TERRENUS 'terrè', extensió de terra quant a la seua natura, els accidents, etc. Conjunt de roques, blanques o dures, que té una composició, gènesi o fàcies comunal. Efectivament, en parlar del tipus de terreny més idoni per plantar vinya, hom en diferencia dos:
 - *Gros/Gord* (castellanisme): *adj.* del llatí GROSSUS 'gras; gruixut', que té un volum considerable, que ultrapassa el volum ordinari. L'expressió utilitzada *terreno gros* fa referència a un tipus de terreny que no reté l'aigua en superfície i trascola cap al seu interior. És un tipus de terreny, de color marronenc, que presenta poca pedra i, per tant, molta terra, molta *molla*. *Tindre molla*, fa referència a tenir molta terra. A l'hivern sol convertir-se en aiguamoll; és a dir, fangós, no trascola, i a l'estiu s'esquerda, se'n resseca molt sovint, però davall presenta saó i sempre hi ha humitat. Aquest tipus de terrenys no és el millor per plantar vinya de fer vi; de menjar, pot ser bo, el gra tindrà molta aigua però en perdrà la dolçor.
 - *Tap*: *adj.* Segons Joan Coromines (VIII: 289), prové d'una arrel TAP creada sobre el so de piconar materials o esclafar-los, amb petits xocs, tornant-los compactes: 'capa de terra gredosa afetgegada fins a consistència quasi pètria'. D'acord amb la tradició popular del Comtat, el *tap* és un tipus de terreny més blanquinós, o blanc, 'patit', que és

molt pedregós amb poca terra. *Terreno tap* és un tipus de terreny molt bo per a la vinya de fer vi, ja que el gra restarà amb poca aigua però serà molt dolç; és a dir, tindrà molt de sucre i per tant, més graduació.

Un **cep** pot ser:

- *Bord*: *m* Del llatí vulgar BURDUS ‘mul, híbrid de cavall i somera’, dit d’un arbre que no produeix fruit, silvestre, no empeltat. Hom fa la diferència entre el *peu europeu* i el *peu americà*, com a conseqüència de l’entrada de fil·loxera (cf. nota 16), ja que aquest insecte destruïa els ceps europeus però no pas els americans. A Beniarres vam sentir el terme *xacela* per designar el peu bord americà. D’acord amb el que ens van dir, és un peu que no es desenvolupa (*es cria*, ens van dir) en terrenys on hi ha raïm; en terrenys nous sí; és a dir, on no hi havia res abans sembla que sí que es desenvolupa bé. Cap dels grans diccionaris o enciclopèdies recull el terme; només Coromines (DECL, IV: 889) recull el terme *jacera* ‘jaç, a plena de bestiar’ i *jaçal* ‘paratge que el bestiar ha deixat ple d’adob, però ja no hi dorm’, derivats de *jaure*; però no estem en condicions d’afirmar que la *xacela* beniarra presente una afinitat semàntica amb aquests mots. Si forcem un poc la imaginació, podem pensar que en lloc d’haver ‘adob de bestiar’ o un ‘jaç ple de bestiar’, pot haver ‘conjunt de ceps bords que conformen un terreny’. És una hipòtesi que deixem oberta...
- *Rebordonir-se*: *v pronominal* De bord, restar una planta com aturada en el seu desenvolupament, seca i esquifida. El verb està format per *-re* ‘tornar a’ + *-bordon-* (del francès *bourdon* ‘mentida’?) + *-ir* ‘sufix verbal de tercera conjugació + *-se* (pronon) ‘a si mateix’; és a dir, tornar a fer-se bord, dolent, ha perdut la part vera, bona, etc. Efectivament, al Comtat, hom diu que la vinya tendeix a fer-se borda, passat un temps, si no se la tracta; torna al seu estat primigeni.
- *Ver*: *m i f* Del llatí VERUS, -A, -UM, dit de l’exemplar més pur dins la seua espècie, la classe millor (en oposició a *fals*, a *bord*). Efectivament, aquest terme s’utilitza al Comtat per designar una varietat (la que siga) bona i és antònim de *bord*. Com s’ha dit, la vinya, com també els arbres fruiters, és borda i ha de ser empeltada perquè produeix fruits.
- *Empeltar*: *v tr.* Segons el GDLC, probablement d’un llatí vulgar *EMPUTARE, del llatí clàssic IMPUTARE, de PUTARE ‘podar’, fer un empelt; és a dir, acció de fer dues o més parts (tija, tronc, branca, etc.) de plantes diferents de manera que el conjunt es comporte com una sola planta. Com s’ha dit, en el camp de la vinya hi ha dues maneres d’empeltar: d’agulla (cf. *Sarment*) i d’escut (cf. nota 7) i sempre tenen la finalitat de fer productiu un cep.

Quan a expressions utilitzades referides al cep, la vinya, etc.:

- La vinya, la parra, els ceps *s’han de criar*: Expressió utilitzada al Comtat per manifestar que la vinya, o qualsevol altre arbre o planta, és jove, és novella i necessita el seu temps perquè es desenvolupe. És molt curiós que la gent del camp parla dels arbres, de les plantes, etc., com si fossen persones, ja que, seguit seguit, empen aquesta terminologia per a parlar de la formació dels vegetals; en definitiva,

com si fossen nens petits que estan creixent: *està patida* (la planta...), *és jove, plora* (cf. *Borró*), *té una ferida, està viva, morta*, etc.

Un **cep** consta dels elements següents:

- *Arraïl*: f Arrel. Del llatí RADIX, -ICIS 'raïl, rel', >raïl, amb aglutinació de l'article *la*: *la raïl*>*la arraïl*. Quant a *arrel*<*rel*<*raïl*, és a dir, l'evolució moderna de *raïl*. Òrgan de les plantes superiors, generalment axiforme, de simetria radiada, sempre privat de fulles i proveït d'elements conductors, especialitzat en la fixació de la planta i en l'absorció d'aigua i de substàncies químiques que hi són dissoltes. Aquesta és la forma que s'utilitza al Comtat i molt viva: *arraïls de la vinya*, de les plantes, etc.
 - *Enraïlar*: Arrelar. *v intr.* Fer, criar arrels una planta, fixar-se al sòl mitjançant l'arrel o les arrels. Al Comtat hom empra aquest verb per designar el procés de fixació de les arrels a la terra.
- *Borró*: m Del llatí BURRA 'borra', a causa de la pelussa dels borrons, gemma ovoïdal o fusiforme constituïda per una coberta de fulletes modificades (catafil·les) estretament imbricades, sovint piloses, que protegeixen una porció de teixit meristemàtic en fase de repòs, destinat a originar un brot o una flor. Al Comtat s'usa el terme *borró* per designar per on brotarà una flor, una branca, etc.
 - *Mugró*: m Sinònim de *Borró*. Segons el GDLC d'origen incert, probablement d'un llatí MUCRO, -ONIS 'punta', però pot presentar una base preromana, papil·la situada al centre de l'arèola mamària, amb petits orificis on desemboquen els conductes galactòfors. Al Comtat, no és un terme general però que sí que s'utilitza per a designar per on brotarà una planta, etc., encara que la més habitual i comuna siga *borró*.
 - *Ull*: m Sinònim de *Borró*. Del llatí OCULUS, òrgan fotoreceptor dels animals capaç de formar imatges de l'objecte emissor o reflector de llum. Per extensió, nom donat a algunes coses, o part d'algunes coses, que recorden un ull per llur forma, posició o aparença: brot, borró, per on la planta creix. Efectivament, al Comtat, el borró també es diu molt *ull*: aplicat a qualsevol cosa que siga vegetal per on pot brotar.
 - *Començar a plorar*: *v + SPREP*, expressió metafòrica utilitzada que hom fa servir per manifestar que la saba fa l'intent de pujar pels sarments, branques, cimals, etc., i goteja, plora, pel tall que se li ha practicat com a conseqüència de la poda a finals de l'hivern. (cf. La vinya, la parra, els ceps *s'han de criar*).
 - *Córrer la sàvia* (saba): *v + CD*, com al cas anterior, aquesta expressió, molt utilitzada al Comtat, manifesta que el món vegetal està despertant del repòs de l'hivern i comença a circular la saba pels teixits vasculars de les plantes. Pel que sembla, hi ha dues pujades de saba al període vegetatiu de la planta: finals de l'hivern i principi de la primavera i al mes d'agost.

- *Sàvia*: *f* Castellanisme. Saba. Segons el DGLC, probablement del llatí SAPA ‘vi o most cuit’, líquid que circula a través dels teixits vasculars de les plantes i que consisteix en aigua amb substàncies minerals i orgàniques dissoltes. Al Comtat, hom fa servir el terme en castellà.
- *Moure*: *v tr.* Sinònim de Brotar, del llatí MOVERE, posar en moviment. En sentit figurat, les persones grans dels pobles del Comtat fan servir aquest verb per a referir-se que un borró brota: que *mou*, que comença a desenvolupar-se a finals de l’hivern i principis de la primavera. També es fa servir aquest verb quan els animals es troben en zel. (cf. *La vinya, la parra, els ceps* s’han de criar).
- *Rebrotí(ns)*: *m* Sinònim de *xuplador(s)* (cf.). Rebrot. De brot, brot nou. Del gòtic **brut*. Branqueta tendra, en fase de creixença, novellament originada a partir d’una gemma. Al Comtat hom designa *rebrotí* per aquells brots nous d’arbres, ceps, etc., que es tallen quan sobren o que es respecten si estan formant-se. En el cas dels ceps, si no tenen raïms, es tallen (cf. *Despuntar*).
- *Braç*: *m* Del llatí BRACHIUM, cadascuna de les dues extremitats toràciques de l’home. En el cas que ens ocupa, té un sentit figurat, ja que el braç fa referència als cimals, a les branques centrals d’un arbre, un cep, etc. Efectivament, al Comtat, i parlant de ceps, hom diu que un cep presenta un parell de braços des d’on eixiran els sarments, i d’ací els raïms, etc.
- *Pàmpol*: *m* Sinònim de fulla. Del llatí PAMPINUS ‘fulla de vinya; sarment tendre’, fulla del cep. Efectivament, al Comtat hom fa servir aquest terme per definir la fulla de la vinya, com també el de la figuera.
- *Aclarir*: *v tr.* Del llatí CLARUS, -A, UM + el prefix *a-* amb valor modificatiu i serveix per formar verbs + el sufix verbal de 3a conjugació *-ir*: acció de fer clar. Fer menys fosc, menys obscur. Amb aquest verb hom fa referència al procés de traure els pàmpols dels ceps per tal que la llum del sol incidisca sobre els raïm i maduren. Aquest procés hom el realitza pel mes de maig-juny... Aquest verb també fa referència al procés de depuració del vi: quan es cola, etc., per tal de traure els solls i impureses que hi pot contenir... (cf. *Vi*)
- *Arruixar*: *v tr.* Ruixar. Del llatí ROSCIDARE<ROCIDUS, -A -UM ‘ple de rosada, ple mullat’ i derivat també de ROS, RORIS ‘rosada’. Llançar un líquid de manera que caiga dividit en gotes, una quantitat de grans, etc., de manera que caiguen disseminats sobre algú o alguna cosa. Sulfatar el cep. Efectivament, amb aquest terme es designa el procés de ruixat amb sulfat de coure la vinya pels mesos de maig-juny, tot just en haver plogut per tal de prevenir el fong del mildiu. Al Comtat es diu [aruiSár]

segurament per un mal tall sil·làbic com ara [amóto] o [arádio], etc.

- *Sulfatar*: *v tr.* Sinònim de Ruixar. De sulfat (qualsevol sal o èster format per substitució dels dos àtoms d'hidrogen de l'àcid sulfúric), efectuar la sulfatació de les plantes. Per a realitzar aquesta tasca, hom fa servir *màquines de sulfatar* o *motxiles* (motxilles), les quals són polvoritzadors emprats en la sulfatació de les plantes, arbres, etc. En el cas que ens ocupa: la vinya o el parral.
- *Mildiu* (de la vinya): *m* fong *Plasmopara viticola*, el qual ataca els pàmpols i els raïms del cep; és per això que ha de ser ruixat amb coure, com s'ha dit. Al Comtat hom pronuncia [mildÉw] (cf. nota 11).
- *Despampolar*: *v tr.* De pàmpol, del llatí PAMPINUS 'fulla de la vinya', 'sarment tendre', fulla del cep. Amb el prefix *des-*, literalment vol dir traure la fulla (els pàmpols) d'un cep: efectivament, això és el que passa quan els ceps presenten moltes fulles: se les ha de treure perquè hi entre el sol...
- *Fulla*: *f* Sinònim de Pàmpol. Del llatí FOLIA, plural del neutre FOLIUM 'full', inicialment usat com a mot col·lectiu i estès després a designar cada fulla de les plantes, òrgan laminar de creixement limitat que apareix lateralment a la tija o a les branques. Al Comtat, s'usa indistintament *fulla/pàmpol* per descriure les fulles d'un cep o d'una figuera.
- *Serment*: *f* Sarment *m* i *f*. Del llatí SARMENTUM, derivat de SARPERE 'esporgar la vinya', branca d'un cep o d'una parra. Efectivament, amb aquest terme, es designa a la comarca del Comtat, cadascuna de les branques que conformen un cep. A Muro, com també Setla i Beniarrés, hom diu usa el terme en femení amb una assimilació fonètica de la vocal pretònica en /e/: sarment>serment; *la serment*.
 - *Agulla*: *f* Sinònim de Sarment (en l'empelt). Del llatí ACUCULA 'agulleta', diminutiu d'ACUS 'agulla'. Barreta de metall o d'una altra matèria dura terminada en punta. Al Comtat hom fa servir aquest terme per designar cadascuna de les branques que poden ser empeltades; és a dir, s'aplica a qualsevol branca que pot ser empeltada: vinya, arbres fruiters, etc. Rep el nom d'*agulla* per allò d'acabar en punta per tal de ser encastades al tronc, cimal, etc., d'un arbre (cf. *Empeltar*).
 - *Desmuntar*: *v tr.* i *intr.* Sinònim d'Aclarir. De muntar, el qual prové del llatí MONS, MONTIS 'muntanya', amb el prefix *des-* + el sufix verbal de la conjugació *ar-*, separar les parts, les peces que formen un tot. En el camp que ens ocupa, hom fa referència al tallat de sarments, pàmpols, etc., del cep per tal que hi entre el sol, la claror etc.
 - *Despuntar*: *v tr.* De punta (llatí PUNCTA 'estocada, punxada amb arma blanca, participi de PUNGERE 'punxar'),

trencar, esmussar, la punta d'alguna cosa. En el camp que ens ocupa aquest terme fa referència al procés de tall dels sarments que comencen a ser massa llargs i se'ls despunta per tal que tota la força del cep vaja als raïms: com a conseqüència d'aquest procés, els raïms es fan més grans.

- *Xuplador*: *m adj.* Sinònim de Sarment. Que xupla. Aquest adjectiu prové del verb xuplar; xuclar. Segons el GDLC, xuplar prové d'un encreuament entre *xupar* i *xuclar*, com ara *tatxa*, de *taca* i *mancha* i que es diu molt al Comtat. Probablement d'un llatí vulgar *SUCTULARE, derivat de del llatí clàssic SUGERE, Apilar els llavis a una cosa de manera que l'aire exterior no pugui entrar a la boca i, llavors, fer una aspiració, especialment per traure'n el líquid o suc que conté. Per extensió, extraure un animal la sang d'un altre animal, d'una planta, etc. En el cas que ens ocupa, aquest terme designa els rebrotins (cf.), els sarments que no presenten raïm que 'xuclen' la saba dels sarments que tenen raïm, cosa que provoca que els raïms no es desenvolupen tant. Per aquest motiu, hom els talla per tal que tota la força del cep vaja als sarments que tenen raïms.

- *Soca*: *f* Probablement d'un cèltic **tsukka*, corresponent al germànic *stokk* 'garrot', part del tronc d'un arbre o arbust pròxima a les arrels. Efectivament, amb aquest terme hom designa la base del cep, o de qualsevol altre arbre, al Comtat.

- *Patró*: *m* Sinònim de Soca, del llatí PATRONUS, 'protector, defensor, patró', arbre que suporta l'empelt. En el cas dels ceps, el patró és la soca borda que ha de ser empeltada.

- *Peu*: *m* Sinònim de Soca, del llatí PES, PEDIS, base, soca que serveix de suport a una altra part d'un objecte que li serveix de sosteniment; fonament. Al Comtat, aquest terme es fa servir en qualsevol soca borda que ha de ser empeltada, com ara, per exemple, *això és una bresquillera* (un presseguer) *amb peu d'ametler*.

- *Tronc*: *m* Del llatí TRUNCUS, -A, -UM 'tallat de l'arbre o del cos', tija principal, gruixuda i lignificada, d'un arbre o d'un arbust; en aquest cas del cep i de la vinya i és la forma en què hom la utilitza al Comtat.

Cup: *m* Del llatí clàssic CUPA 'bóta', recipient sobre el qual hom trepitja el raïm i on el most es transforma en vi. Efectivament, a la comarca del Comtat aquest terme continua ben viu.

- *Abocar*: *v tr.* Segons l'Enciclopèdia Catalana, acció de buidar (un recipient) abaixant-ne la boca (inclinant-lo, ajaient-lo, capgirant-lo, fent-lo caure). En el cas que ens ocupa, aquest verb fa referència a buidar els cabassos plens de raïms a la desrapadora. Antigament, s'abocava el raïm al taulat del cup. Al Comtat, no s'aplica en el procés de transvasar líquids, el qual s'usa amb el terme *trastombar* (cf.).

- *Desinfectar*: *v tr.* Sotmetre algun objecte o algun ésser viu a la desinfecció. El verb està format pel prefix *des-* + *infectar* (del llatí INFECTARE, INFICERE ‘tenyir, tacar, embrutar’). En el camp semàntic del raïm i de vi, aquest terme fa referència al procés de neteja del cup, de la bóta, etc. (traure la brutícia, solatges, etc.) amb la finalitat de preparar-los per a incorporar-hi tot el procés de l’aixafat.
- *Espardenyes (d’espart, de careta)*: *f* Calçat de sola de cànem trenat (o espart o jute), puntera i taló de roba gruixuda, empenya feta amb vetes (o també amb roba gruixuda) i generalment amb dues vetes que es lliguen al turmell. Hom utilitzava les d’espart en el procés d’aixafat del raïm sobre el taulat del cup: també n’hi havia que aixafava el raïm descalç (cf. nota 21). Solien ser d’espart per trepitjar millor el raïm; les ‘de careta’ s’anomenaven així per allò de la puntera quan era d’ús corrent; ‘d’avarques’ quan la sola era de goma, de ‘roda de camió’, però que no tenen res a veure amb les mallorquines; i ‘de masero’ quan aquest calçat va desaparèixer de l’ús corrent i només el feien servir la gent del camp, però sense valor despectiu.
- *Netejar*: *v tr.* Del llatí NITIDUS, -A, -UM ‘clar, pur’ + *-ejar* que indica reiteració en l’acció, fer treure la brutícia o allò que hi és de més. Efectivament, aquest verb s’aplica en tot el procés de neteja del cup, les bótes, etc., després de fer-los servir.
- *taulat (El)*: *pr abstr. i adj.* Sinònim de ‘cup’. Expressió utilitzada per designar el conjunt del cup i els taulons que tapen el cup. El terme naix del llatí TABULA ‘post, tauló’.
- *Temperatura*: *f* Del llatí TEMPERATURA ‘constitució regular, temperatura’, expressió numèrica del grau de calor de l’organisme o qualsevol cosa que desprenga calor. En el cas del raïm i del seu suc, la temperatura té a veure amb el procés de fermentació del most en vi, mitjançant el procés del cremat del sucre i de l’oxigen que hi ha dins les bótes o els cups.
- *Trastombar*: *v tr.* Sinònim de *transvasar*: fer passar d’un vas a un altre, trafegar. Aquest verb és molt típic a la comarca del Comtat i s’usava antigament en el procés del transvasat del suc resultant del procés del premsat o aixafat del cup a les bótes o als trulls, o entre bótes o entre trulls. En l’actualitat, s’ha quedat fossilitzat en aquest camp d’especialitat. El verb està format pel prefix *tras-*<*trans-* llatí, el qual significa ‘a través de’ i denota posició o direcció a través o transversal + *tombar v tr.*: ‘posar una cosa de l’altre costat, fer anar a baix, endarrere, a l’esquerra, la part que era dalt, al davant, a la dreta; girar’. ‘Fer caure allò que estava dret’. Segurament, la idea original seria aquesta: moure les bótes per transvasar-les; posteriorment només s’habilitaria i designaria el procés de transvasat entre recipients. Cap dels grans autors, el DCVB, els diccionaris de l’Enciclopèdia Catalana, etc., recullen el terme. Només Joan Coromines al DECLC (VIII: 554) recull ‘el trastombat’, però amb una altra accepció: ‘trastornat’, aplicat a les ovelles quan mengen una herba determinada i els senta malament..., però no en l’accepció que ens ocupa.
- *Embut m* Del llatí tardà IMBUTUM, participi de IMBUERE ‘mullar o amarar, impregnar’, estri de metall, vidre o material plàstic que té la forma d’un con buit invertit, amb un tub d’escolament en el vèrtex, el qual serveix, posant-lo al forat o al coll d’una bóta, ampolla, etc., per a abocar-hi o trafegar-hi un líquid, gra, etc. Al Comtat es feien servir en el procés del transvasat del vi a les bótes.

- *Trull*: *m* Segons l'*Enciclopèdia Catalana*, premsa de vi, cup. Aquest substantiu prové d'un hipotètic **troclu*<*torclum*<TORCULUM i derivat de TORQUERE 'retòrcer, espremer retorcent'. Hem sentit aquest terme només a Beniarres, i sempre amb un significat de 'dipòsit' i no pas de 'premsa'. Efectivament, encara que a l'actualitat signifiqui 'dipòsit per contenir quelcom', el terme no ha perdut la idea original, ja que quan hom aboca el raïm, el gra va premsant-se pel seu propi pes; va assentant-se per ell mateix i en provoca 'la flor': el suc de major qualitat resultat del premsat per si sol.
- *Xafar*, *xafigar*: *v tr.* D'origen onomatopèic i expressiu, aixafar: variant més moderna de xafar; deformar (una cosa) per comprensió, aplanant-la, disminuint-ne el gruix. Trepitjar, esclafar. Al Comtat, s'empren indistintament tots dos sinònims (xafar, xafigar) i s'usen en qualsevol context. En el cas del raïm i del vi, aquests verbs s'usen per designar el trepitjat, amb els peus, del raïm dalt del taulat del cup. L'expressió utilitzada era *Xafar a peu*.

Gronsa: *f* Tremuja. Segons l'*Enciclopèdia Catalana*, dipòsit generalment gros, en forma de tronc de piràmide o de tronc de con invertits, que funciona com un embut, en el qual hom acumula i emmagatzema diverses matèries, que hi són posades per la seua part superior i ixen per la inferior, i que, disposat sobre un aparell classificador, triturador, etc., o sobre un forn, els alimenta, o sobre un camió, un vagó, etc., els carrega. Joan Coromines escriu *gronça* al DECL (IV: 673 i VIII: 752) i la deriva d'un gal **CRONTICARE*/**CRONTIARE* 'bressar', 'bressol', 'sacsar', 'brandar', 'trontollar' > GRONXAR/*gronçar*/*engrunçar*. Efectivament, la gronsa és una mena de dipòsit amb un caragol sense fi que va remouent el raïm i en separa el gra de la rapa. Aquest terme el va usar Vicent Jordà, treballador de la cooperativa vinatera de Beniarres, per designar el lloc on es deixava el raïm. Però només la va fer servir ell, ja que quan preguntàvem a la gent si coneixia aquest terme, sempre l'identificaven amb l'almàssera de fer oli (l'oliva segueix un procés semblant) i el designaven amb el terme 'destrossaora de raïm', 'trituradora de raïm'. El terme exacte seria *Desrapadora*, terme no usat al Comtat, i d'ací la varietat semàntica per designar aquest afer.

- *Desrapadora*: *adj.* Sinònim de *gronsa*: que desrapa o que serveix per traure'n la rapa. Aquest terme, com també *rapa*, no s'utilitza al Comtat (cf. *Raspa*). Com s'ha dit, hom fa servir els termes més amunt esmentats i *raspa*, però que seria el terme exacte per designar l'eina que separa el gra de la rapa. L'adjectiu està format *des-* 'que treu' + *rapa* 'raïm despulat de grans' + *-dora* 'acció de...'
- *Destrossa(d)ora*: *adj.* Sinònim de *Trituradora*. Que destrossa o serveix per destrossar. Segons el GDLC de l'*Enciclopèdia Catalana*, derivat de *tros* i aquest potser del llatí THIRSUS, hi degué influir fonèticament el català *trossar* 'arremangar', 'posar la càrrega damunt d'un animal, i *destrossar* 'arrabassar a algú la seua càrrega', presenta el significat de rompre, deformar, gastar, desballestar (alguna cosa) posant-la en tan mal estat, que no és bona per a res, que hom no pot aprofitar-la, que no té adob possible. Com la gronsa, la destrossadora era una màquina que xafava el raïm i funcionava com a substitutiva de l'aixafat manual amb els peus. Hom hi abocava cabassos de raïm per la part superior mentre que una altra persona rodava una maneta que activava uns rodaments per on passava el raïm i li'n treia el suc.

Al Comtat, hom pronuncia [destrosaóra]. La pasta restant del gra era passada per la premsa (veieu els annexos fotogràfics).

- *Tritura(d)ora*: *adj.* Sinònim de *Destrossadora*. Que tritura o que serveix per triturar. Màquina manual en forma de piràmide invertida que redueix a trossos més petits una matèria sòlida; en el cas que ens ocupa, el raïm. Aquesta màquina va substituir el procés d'aixafat del raïm amb els peus, com s'ha dit. L'adjectiu està format pel verb *triturar* (del llatí tardà TRITURARE 'esmicolar') + *-(d)ora* (acció de...).

Planteriste: *m i f* Planterista. Persona que es dedica a conrear planters per vendre'n les plantes joves. En el camp que ens ocupa, és aquella persona que es dedica a preparar planter de vinya per a la seua venda. Al Comtat, com també a la major part del català occidental, és molt habitual utilitzar el sufix amb valor d'ofici *-iste* al masculí singular: *psiquiatre*, *taxiste*, *oficiniste*, 'bariste', etc.

Premsa (*de biga, de gàbia*): *f* Del llatí PRESSARE, freqüentatiu de PREMERE 'prémer', amb */-m-/* per influx de prémer, màquina constituïda bàsicament per dos elements plans o cilíndrics, generalment l'un fix i l'altre mòbil, disposats de tal manera que per accionament mecànic, hidràulic o pneumàtic poden agafar entre ells i estrènyer una cosa per subjectar-la, esclafar-la, esprémer-la, estampar-la, imprimir-la, etc. En el cas del raïm, la premsa era la màquina que espremia al màxim els grans del raïm donant com a resultat el most que posteriorment fermentarà. Tradicionalment al Comtat es feien servir les 'de biga' o 'de gàbia', les quals eren unes màquines que espremien el gra manualment, fent servir una barra que anava rodant per un caragol sense fi escorrent el gra. L'expressió utilitzada era 'rodar a braç'; és a dir, feien rodar la barra pel caragol sense fi i premsaven el raïm. Les premses de fer oli (de ferro), amb els esportins, també s'han utilitzat per premsar el raïm quan hom no disposava de la premsa de biga o de gàbia.

- *premsat (El)*: *pr abstr. i adj.* Conjunt de restes, sobres, en definitiva, la brisa que ha passat per la premsa. Aquestes restes eren llançades al bancal com a adob o simplement eren llançades. Al Comtat no es fa servir el terme *brisa*.

Raïm: *m*. Del llatí vulgar RACIMUS, variant del llatí RACEMUS, 'gotim' 'gotim del fruit de la vinya', 'gra de raïm', fruit comestible de la vinya constituïda per una panícula de fruits en baia, de diversos colors formats per una pellofa, la polpa i unes quantes llavors. Al Comtat el raïm és el conjunt dels grans i de la rapa i hom diu que apareix *en la primera florada*; és a dir, el fruit que floreix pel maig. Pel que fa a les parts del raïm, n'hi ha:

- *Cabrerot*: *m* Bagot. Segons el GDLC, potser d'un abegot 'abellot, vagarro', aplicat al raïm no madurat i inútil, o directament del cèltic *BEKOS 'abella', amb la mateixa metàfora. Gotim de raïm que resta al cep després de la verema; carroll. El DECLC (II: 370) recull el terme *cabrerot* però no li dóna un origen. Sí que en pensa que pot haver-hi una contaminació de *bagot*. El *Costumari català* de Joan Amades (13: 22) recull el terme *cabrot* amb el mateix sentit: raïms que resten al cep després de la verema. El DCVB (2: 790) recull de *cabrerot*: '*m* raïm que és més tardà que els altres i queda sense collir al temps de la verema'. El recull a Castelló, València, Alcoi, Pego i Alacant. L'etimologia que dóna al terme és: 'derivat pejoratiu de *cabrer*'. Al terme *cabrer*, recull: 'singló de

raïm' i el recull a Lleida, al Pla d'Urgell i a Segarra. Podem interpretar que el terme prové de *cabrer*>*cabreró*>*cabrerot*; és a dir, amb el sufix *-o*, *-ot*, el qual designa diminutiu, com ara *bassó*, *bassot* 'bassa petita', *garró*, etc. En tant que deriva de *cabra*, podem pensar que és un raïmet menjat per les cabres o pels cabrers. És la mateixa semblança que el *raïm de pastor*: raïm de muntanya, de camp, en oposició al raïm de vinya, a la vinya. Al Comtat hom diu que apareix a *la segona florada* (finals de juny) i la tradició popular també diu que hom no havia de collir aquests raïmets i havien de ser deixats per als ocellets, ja que tots tenien el dret de menjar; en definitiva, era donar gràcies a Déu pels fruits rebuts i demostrar humilitat.

- *Gra*: *m* Del llatí GRANUM, cadascuna de les baies del raïm. Efectivament, al Comtat hom fa servir aquest terme per designar el fruit de la vinya.
 - *Carn*: *f* Sinònim de Polpa, del llatí CARO, CARIS, conjunt de part tendra, carnosa de l'interior dels fruits o d'altres òrgans vegetals. Al Comtat hom fa servir aquest terme per designar la polpa del gra de raïm.
 - *Llavor*: *f* Sinònim de *pinyol* (cf.), del llatí LABOR, -ORIS, especialitzat en el llatí vulgar hispànic de 'producte agrícola', embrió en estat de vida latent, acompanyat o no d'endosperma i de perisperma i protegit per l'episperma. Al Comtat s'empra el terme *llavorettes* per designar les llavors que pot presentar qualsevol fruit: en aquest cas, el raïm.
 - *Pell*: *f* Del llatí PELLIS, tegument resistent i flexible que recobreix la superfície d'un cos. Quant al camp que ens ocupa, la pell és la capa protectora del gra de raïm.
 - *Pinyol*: *m* Sinònim de *llavor* (*llavorettes*) (cf.), variant formativa de *pinyó*, i per extensió de *pinya*, part interna llenyosa d'un fruit carnós; en aquest cas les llavors del gra del raïm.
- *Penjoll*: *m* Sinònim de *raïm*. Segons el GDLC, probablement d'un llatí vulgar *PENDUCULUS i aquest del llatí clàssic PENDICULUS, derivat de PENDERE 'penjar', grup de fruits o de flors que pengen plegats formant pom o ramell.
- *Raspa*: *f* Castellanisme. Rapa. Raïm despullat de grans. D'origen incert, pot provenir d'una forma dialectal del sud d'Itàlia *rappa* 'raïm, gotim', pròpiament 'grapa, urpa' del germànic occidental *KRAPPA. Al Comtat no s'usa el terme *rapa*; sempre fan servir *raspa* per designar l'esquelet del raïm sense grans.
- *Xanglot*: *m* Singlò. 'Gotim, raïm petit de vinya'. Joan Coromines (DECLC [VII: 791]), pensa que aquest mot presenta una contaminació amb *bagot* (cf. *cabrerot*) i que en temps remots seria un terme comú i general, ja que en l'occità fan servir el mateix terme amb el mateix significat. Al Comtat aquest terme significa 'porció de raïm'; és a dir, un raïm esgüellat, partit.
- *Escaldar-se*: *v tr.* i pronominal. De *cald* (del llatí CALDU<CALIDUS, -A – UM<CALERE 'ser o estar calent, escalfar-se'), abusar-se els sembrats, una planta, etc., assecar-se l'escorça d'una planta, per l'efecte de la calor excessiva, acompanyada, sovint, de vents molt

secs. Efectivament, aquest procés d'assecat es dona als raïms quan hom despampola, desmunta o despunta massa els sarments.

- *Escombrar*: *v tr.* Del llatí vulgar *EXCOMBORARE 'treure noses, destorbs', del cèltic *Comboros* 'amuntegament, entrebanc', format per *com-* 'juntament' i *bero* 'porte', llevar allò que embruta el sòl, brosses, neu, pols, etc., empenyent-lo a un costat amb una escombra. En el camp que ens ocupa aquest verb presenta una habilitació i té un valor figuratiu, ja que designa el procés de pèrdua de la flor del raïm, tot deixant perdre la pellofa i deixant veure el futur gra de raïm. S'entén com sinònim de *netejar* però per si sol, sense cap ajuda humana, etc., només pel seu procés natural. Al Comtat, hom fa servir aquest verb només en la vinya i l'olivera, ja que aquestes varietats en florir formen una mena de bola que quan esclata escombra; és a dir, perd la flor i deixa entreveure el futur raïm o la futura oliva. La resta d'arbres no escombren; simplement produeixen una flor que en caure es veu en el calze del futur fruit: l'ametla, la cirera, etc.

Quan a expressions utilitzades referides al raïm:

- *Pintar el raïm*: *v + CD.* Expressió metafòrica utilitzada quan hom vol manifestar que el raïm està en procés de maduració; és a dir, el raïm és verd però hi ha algun que altre gra que pren color; sobretot el raïm negre. Aquesta expressió s'utilitza molt sovint al Comtat i és utilitzada en qualsevol fruit que madura: les cireres, les figues, etc.
- *Raïm d'escombros*: SN (*subs. + CN*) Expressió sentida només a Beniarres i fa referència, en temps antic, a utilitzar les sobres de raïm de menjar per a fer vi. Les varietats utilitzades eren: Rosseti, Valencí i Roget. Amb aquestes sobres també es feia alcohol.
- *Raïm de (fer) vi, raïm per al cup*: SN (*subs. + CN*), *subs. + SPREP* Sinònims de *raïm vinater*. Expressions que designen aquells raïms que han de ser premsats; no consumits o menjats. Amb aquestes expressions hom diferenciava el raïm de taula del raïm de xafar, de premsar; en definitiva, de fer vi. Aquesta expressió encara és molt utilitzada al Comtat, si més no la primera.
- *Raïm de pansa*: SN (*subs. + CN*) Sinònim del raïm moscatell. Varietat del raïm moscat que no era menjat ni premsat, sinó que es deixava assecar al sol perquè és pansís; és a dir, panses. Al Comtat aquesta denominació encara s'utilitza molt.
- *Raïm de pastor*: SN (*subs. + CN*) Sinònim de *crespinell*. Denominació que rep el crespínell a la comarca del Comtat per afinitat amb els raïms que produeix (cf. *Cabrerot*). És clar que l'un no té res a veure amb el raïm.
- *Raïm de taula, de menjar, de lleis o de plaça*: SN (*subs. + CN*) Denominacions que manifesten el raïm que ha de ser consumit; és a dir, menjat i són, alhora, antònims del raïm de *fer vi*. Totes aquestes denominacions encara són molt vives al Comtat; probablement *de lleis o de plaça* es troben en retrocés, ja que les vam sentir menys.
- *Raïm (que ve) primerenc (que s'avança, que s'adelanta)*: SN (*subs. + adj.*) Expressió utilitzada per designar una classe de raïm que madura aviat, prompte; per exemple Rosseti, Santjaume, etc. És utilitzada en qualsevol fruit i és molt viva al Comtat.

- *Raïm* (que ve) *tardà*: SN (subs. + adj.) Expressió utilitzada per designar una classe de raïm que madura molt més tard; cap a final d'any; per exemple, Aledo, Arcos, etc. L'antònim d'aquesta expressió és, tot just, *raïm primerenc*.

Les varietats que s'han conreat tradicionalment a la comarca del Comtat són:

- **Aledo**: *m.* Cep emparrat de raïms grossos i espaiats, de maduració molt tardana. Varietat de grans blancs, ovalats i ben grossos. Té la pell fina i val per a menjar a causa de la seua dolçor. ETIM. Segons Xavier Favà, nom d'origen toponímic. Prové de la localitat d'Aledo, a la regió espanyola de Múrcia. A Muro, *Aredo*, per canvi de consonant l>r, tant típic en català.
- **Alfonso Lavallée**: també *lavall*, *lavara*. *m.* Cep emparrat de raïms negres i grossos. Varietat de taula, de grans grossos, rodons i apinyats. De polpa carnosa i blana, té un gust dolç i una pell forta que en facilita el transport i la manipulació. Madura entre mitjan agost i principi de setembre. ETIM. D'origen antroponímic, *Alphonse-Lavallée*, fill d'un jurista francès amb el mateix nom (1791-1873, president de la *Société d'horticulture* i creador de l'*École centrale des arts et manufactures*, de París), va crear aquesta varietat de raïm, el 1860, a la ciutat francesa d'Orleans. Aquesta varietat és molt popular a Alemanya, Suïssa i Bèlgica. En portuguès també rep el nom de *Ribier* i *Royal*. Es conrea a la Costera, la vall d'Albaida i al Comtat. A Cocentaina, hem sentit *alfonso lavara* i *lavall*; és a dir, s'ha desvirtuat el cognom per ser un mot estrany al català o per alguna imatge mental del cep. Noteu que tot i ser un antropònim francès, ha passat al català en castellà i hom no diu *alfons* o *anfons*, que seria d'esperar, sinó *alfonso*. Xavier Favà no el recull al seu diccionari. A Muro i a Setla n'hi ha molt però en desconeixen el nom: qui ens va proporcionar el nom d'aquest raïm, en mostrar-li'n un, va ser *Viveros Manolo*, de Cocentaina.
- **Arcos**: *m.* Cep de raïms grossos i apinyats. Varietat de grans negres, grossos i rodons, de pell forta. Fa un vi de poc grau alcohòlic. ETIM. Segons Xavier Favà, és d'origen toponímic aragonés (serra d'Arcos, situada al nord de la província de Terol) i antroponímic (*Miguel de*). A Setla no es feia vi amb ell; es menjava. Segons el sentir popular aquest nom li ve perquè hom penjava aquest raïm als arcs, als revoltos, a les jàssenes de les cases i el deixaven pansir: es feia molt dolç i era menjat per Nadal o passat sant Antoni (15 de gener).
- **Bota de gall**: també *boto*. *m.* *Colló de gall*. Cep emparrat de raïms rojos i grossos. Varietat de taula, de grans grossos i ovalats. Té gust dolç i una pell forta que en facilita la conservació. ETIM. Nom que fa referència, segons Favà, a la forma ovoide dels grans de raïm, semblantment com els collons d'un gall. Terme eufemístic per evitar el terme colló de gall, mot d'explícit contingut sexual i, per cert, marcadament antropocèntric. Al Comtat s'ha perdut el referent i no saben a què es deu aquest nom però sí que empren molt l'eufemisme "botons" per evitar el terme "collons". És un raïm que ve tardà, segons la tradició popular.

- **Boval:** *m.* Cep de raïms grossos i apinyats, de maduració tardana. Varietat de grans negres, rodons i ben grossos, de pell forta i molla sucosa. S'usa per donar color al vi. ETIM. D'acord amb Favà, des del punt de vista morfològic, aquest ampelònim deriva de *bou*. Pel que fa a la seua motivació semàntica, deu fer referència a un cep de més producció que no pas qualitat; és a dir, en produeix tant que fins i tot podia afartar bous. A Muro o a Beniarres el tenen molt sentit, però s'ha perdut el referent i no saben a què es deu aquest nom.
- **Cardenal:** *m.* Cep de raïms llarg i ben espaiats, de maduració molt primerenca. Varietat de taula de gra negrós, ovalat i molt gros; amb la pell fina. És ben dolça per menjar i també fa vi, però de poc grau alcohòlic. ETIM. Segons Xavier Favà, nom que fa referència al color dels seus grans de raïm, concretament d'un to morat, perquè aquest era el color de les antigues púrpures cardenalícies. Es tracta d'una hibridació moderna, produïda a Califòrnia cap a l'any 1939. A Muro, aquest ampelònim hom sol pronunciar-lo [kardenáli] i a Beniarres [kardenálik] i hom pensa que podria ser d'origen italià.
- **Garnatxa:** *f.* Cep de raïms apinyats i mitjans; n'hi ha de blancs, de grisos i de negres. Varietat de grans mitjans i rodons, de cua fràgil. Es pot menjar i guardar penjada, però sobretot fa un vi alcohòlic de gran qualitat, encara que escàs. ETIM. Nom d'origen toponímic. Prové de la localitat italiana de Vernazza, situada en una famosa comarca vitícola de la Ligúria. Al Comtat, s'ha perdut el referent i no saben perquè té aquest nom.
- **Gateta:** *f.* Cep de raïms mitjans i apinyats, de maduració primerenca. Varietat de grans rodons, tant blancs com negres, de pell fina. ETIM. Segons Favà, incerta. Potser provinga de l'àrab GATTA 'alambic per destil·lar aiguardent'. Segons això, hauria de ser una varietat indicada per convertir el seu most en aiguardent; per tant, amb un alt contingut en sucre. Una altra interpretació podria ser la relació semàntica entre l'ampelònim i diversos derivats del terme *gat* que serveixen per definir l'embriaguesa alcohòlica: *gatera* 'borratxera', *engatar-se* 'emborratxar-se', etc. La gent gran de Muro, té sentit aquest ampelònim però no saben com és.
- **Giró:** també *gironet*. Sinònim de *garnatxa*. *m.* Cep de raïms mitjans i apinyats, de maduració primerenca. Varietat de grans morats, rodons i petits; amb la pell ben fina i una cua trencadissa. És molt dolça per menjar, però poc productiva a l'hora de fer vi. ETIM. Segons Favà, d'origen català, nom que deriva del gentilici de Girona: gironí. Joan Veny (1993: I, 108) també en dóna aquest origen; és a dir, antroponímic. Aquesta terminació, sobretot en plural (-ins), va ser interpretada com un diminutiu i del raïm *gironí* es va arribar al raïm *giró*; posteriorment, la mida reduïda dels raïms ha tornat a generar un segon diminutiu al sud del País Valencià: *gironet*. Pel que fa al seu sinònim, *garnatxa*, probablement, alguna persona amb el cognom *Giró* portés aquesta varietat al lloc on visqués i hi hagué un canvi en la denominació del cep. D'ací la sinonímia entre els dos ceps. A Beniarres encara l'utilitzen per produir vi i ens comentaren que tant *giró/gironet* com *garnatxa* són sinònims.

- **Grumet**: també [brumét]. *m* Cep emparrat de raïms de taula espaiats i ben grossos. Varietat de grans grossos i llarguers, grisos o vermells. Té un gust dolç i la pell molt forta per la qual cosa es pot conservar penjada. ETIM. Segons Xavier Favà, nom que semblen derivar de *grum* ‘líquid coagulat’. La motivació semàntica és prou òbvia: el caràcter pastós, poc líquid, de la polpa faria que la varietat no fos escaient per vinificar a causa de la manca de suc. És a dir, produiria un vi grumós. La gent gran de Setla ha sentit aquest ampelònim però no el coneix. A Beniarrés el pronuncien [brumét/grumét].
- **Malvesia**: *f*. Cep de raïms llargs i espaiats; de maduració primerenca i poca productivitat. Varietat de gra clar, mitjà i rodó; amb la cua dura. Fa un vi molt bo amb elevada graduació, però té la pell molt gruixuda i no val res per menjar. ETIM. Nom d’origen toponímic. Deriva de la forma romànica Malvasia, adaptació del topònim grec Monembasia, ciutat portuària del Peloponès. El cep (i el seu nom) van ser importats al segle XIV, durant la dominació catalana de Grècia. L’èxit d’aquesta importació es basava en la bona fama que tenien els vins grecs a tota la Mediterrània occidental. A Muro i Setla, aquest nom el tenen sentit però no saben si és blanc o negre. Hom el pronuncia [malvasía].
- **Mamella de vaca**: *f*. Cep emparrat de raïms llargs i espaiats, de maduració tardana. Varietat de grans grossos i llargaruts, tant blancs com rojos; amb la molla cruixent i la pell forta. És dolça per menjar i molt adequada per penjar. ETIM. Segons Favà, el nom fa referència a la forma ovoide dels grans de raïm; semblantment com les mamelles d’una vaca. Com als ceps anteriors, als pobles del Comtat tenen sentit aquest nom però no saben com és.
- **Messeguera**: *f*. *Messeguer*. Cep productiu de raïms grossos i apinyats, de maduració tardana. Varietat de grans daurats, mitjans i arrodonits. Té un gust molt dolç i fa un vi d’escassa graduació alcohòlica. ETIM. Nom d’origen antroponímic, segons Favà. Deu provenir de Messeguer, un extens llinatge valencià que també apareix a l’Aragó i a la Manxa, ja que sovint els parlants donen a una planta el nom del seu interlocutor en un nou territori (cf. VENY, Joan [1993: 103-115]). A Muro i Setla i Beniarrés, aquest nom el tenen sentit però no saben si és blanc o negre.
- **Monastrell**: *f*. Cep de raïms petits i apinyats; de maduració un xic primerenca. Varietat de grans negres, mitjans i rodons, de pell forta. És dolenta per menjar, però fa un vi negre amb força grau alcohòlic. ETIM. Nom que prové del llatí *MONASTERIELLU > *MONASTERIELL > monastrell, diminutiu del també llatí MONASTERIU ‘monestir’. El nom s’explica, en últim terme, per l’originària provenença monàstica d’aquests ceps. I les raons de l’èxit de les vinyes monacals eren bàsicament dues: la importància sacramental del vi en la litúrgia, i la fama que els seus vins aportaven a uns monestirs que sovint servien d’albergs i on la bona hospitalitat era més que proverbial. Encara s’utilitza a Beniarrés per fer vi, però els beniarresers no saben per què té aquest nom
- **Moscatell**: *m*. *Moscat*. Cep poc productiu, de raïms de taula llargs. Varietat de grans llargaruts, clars (o foscos). És molt dolça per menjar, però

també val per fer panses o per fer aiguardent. ETIM. Nom provinent del llatí tardà MUSCUM (en català, ‘mesc’), terme general a totes les llengües romàniques. Tant *moscat* com *moscatell*, diminutiu, s’expliquen per uns raïms d’olor i gust moscats, és a dir, que recorden el mesc. A la comarca del Comtat és força conegut.

- **Moscatell italià:** *m.* Cep de raïms grossos i apinyats però que també poden ser espaiats. Varietat de grans grossos i rodons, clars, blancs i daurats; de pell dura. El gra és més gran que el moscatell romà i és molt dolça per menjar però menys que el romà. ETIM. Gentilici referit al país mediterrani, el qual assenyala la diferència amb el moscatell i amb el romà. En tant que hom fa diferència entre l’italià i el romà, aquesta diferència es pot donar per la dolçor que presenten totes dues varietats: el romà és el més dolç per excel·lència. Al Comtat se’n produeix molt i és molt admirat. Favà no el recull al seu diccionari.
- **Moscatell romà:** *m.* Cep de raïms grossos i espaiats. Varietat de grans grossos i llargaruts, tant blancs com foscos; de pell prima. És molt dolça per menjar. ETIM. Gentilici referit a la ciutat de Roma, per indicar l’origen d’aquesta subvarietat de *moscatell*. Possiblement els parlants van escollir el terme romà per atribuir al raïm una antigor “clàssica”, un suposat origen patrimonial. Com l’italià, el romà se’n produeix molt i és força admirat al Comtat. Tradicionalment s’ha fet d’aquesta varietat el licor de *moscatell* o *mistela* i les panses.
- **Planta nova:** *f.* Cep de raïms grossos, de maduració molt tardana. Varietat de grans verdosos, rodons i grossos, ben cruixents. Val per menjar i també per fer vi, però de poc grau alcohòlic. ETIM. Aquest ampelònim fa referència a una segona varietat de raïm de *planta*, d’introducció més recent, ja que pressuposa l’existència d’altres plantes anteriors, més velles, que no dóna cap pista sobre quina va ser l’època de la nova introducció, segons Favà. A Setla, n’han tingut i sembla ser com el *moscatell* de dolç i millor que el *verdilet* (*verdiell*).
- **Raïm de clotet:** *m.* Cep de raïms espessos i carregats. Gra menut i llarg, d’un roig fosc. S’usa per fer vi. ETIM. Favà (2001: 86-87), el presenta amb un petit clot a la part inferior del gra i d’ací pot prendre el seu nom. A Cocentaina i a Setla, s’ha utilitzat aquest ampelònim com a verset tot i haver perdut el seu referent (vegeu l’apartat V. FRASES FETES, REFRANYS, LOCUCIONS, ETC., REFERIDES AL MÓN DEL RAÏM I DEL VI). Així i tot, sembla que era un raïm molt tardà que es menjava, molt dolç, pansit, per Nadal³⁰ (cf. *Arcos*). A Beniarrés no el coneixen.
- **Roget:** *m.* Cep de raïms grans, espessos i apinyats. De gra rodó, de color negre i roig, tant clar com fosc i de pell fina. S’utilitza per fer vi. ETIM. El seu ètim pren el nom d’una de les tres característiques que designa un ampelònim; ço és el color del raïm i, per extensió, del gra: roig; en aquest cas amb el sufix –et, amb valor diminutiu.

³⁰ JOVER I DOMÍNGUEZ, Francesc (1988: 143) documenta que era un raïm molt preuat a les taules parades de Cocentaina, per Nadal.

En l'actualitat, encara s'usa aquesta varietat per fer vi a Beniarrés. A la resta del Comtat, pràcticament ha desaparegut.

- **Rosseti:** *f.* Cep de raïms allargats, de maduració primerenca. Varietat de grans rossos i grossets, de pell forta. En produeix poc, però fa uns raïms de taula ben gustosos. ETIM. Segons diversos autors europeus, el raïm *rosaki* es documenta a França a mitjans segle XIX, com una varietat provinent de Turquia (o d'Egipte). Per tant, aquestes fonts creuen que es pot tractar d'un préstec lingüístic del turc, encara que no aporten cap dada que ho demostre. Favà (2003: 118), documenta un vi francès tardomedieval anomenat *rosette* o *roséttique*, ambdós derivats del francès *rose* <ROSA llatí, per la seua tonalitat rosada. En qualsevol cas, sembla ser d'origen forani. A Setla i Muro, per exemple, aquesta varietat és molt coneguda i hom pronuncia ([rosÉti]); en canvi a Beniarrés, hom pronuncia [rosÉtik]. Pel que fa al nom, hom pensa que en pot ser pel color: rosat, rorenc.
- **Valenci:** *m.* Cep de raïms llargs i espaiats, tant blancs com negrosos. Varietat de grans grossos i ovalats, de pell molt dura. Raïm de taula força dolç que també val per produir vi. ETIM. Nom provinent de l'antic gentilici àrab *balansî* 'valencià'. Favà (2003: 141), també recull la forma *balanci* i per això creu que ha d'haver una associació amb el terme general *raïm de balança*, forma tradicional d'anomenar el raïm de taula. Aquesta varietat és un de les principals per menjar com a fruita. A Muro i Setla, i a tot el Comtat, se'n produeix molt i sempre s'ha menjat però no per premsar. A Beniarrés ens van dir que podia haver estat premsat, ja que és molt dolç, sobretot el negre, però al Comtat, hom no n'ha tingut el costum. Sembla que a Ibi, l'Alcoià, hi ha una varietat de valenci rosat.
- **Verdil/verdilet:** *m.* *Verdiell.* Cep de raïms mitjans i apinyats, de maduració ben primerenca. Varietat de grans verdosos i rodons, de pell fina. És de gust dolç i fa un vi molt bo, amb considerable grau alcohòlic. ETIM. Segons Favà, molt explicable pel color verdós que té aquesta casta de raïm primerenca, fins i tot quan està madura. A Muro i Setla, se n'ha conreat; semblava el moscatell per allò de la dolçor. Era més bo que la varietat *planta nova*. Al Comtat en general, aquest ampelònim es menjava; a Benimarfull però, sembla que també es premsava (cf. la nota 18). De fet, sembla que era el primer que es premsava de tots els raïms, segons ens van dir a Beniarrés.
- **Veremeta:** *f.* Cep de raïms apinyats, grossos i allargats. Varietat de grans rodons, negres i mitjans. Fa un vi amb elevat grau alcohòlic. ETIM. D'acord amb Favà, nom que fa referència a un raïm destinat a la verema, a la producció de vi. Però el sentit originari, vàlid per a qualsevol raïm que es vinificava, ha acabat esdevenint un ampelònim específic al sud del País Valencià. Sens dubte, la metonímia s'haurà produït amb la varietat predominant d'aquelles que s'hi aboquen al cup en cada contrada. Encara que tradicionalment al cup anava tota mena de raïms, hi predominaven aquelles classes que produïen els vins més estimats: d'alt grau

alcohòlic i pujats de color. A Muro, Setla i Beniarrés, el tenen sentit i hom el pronuncia [verméta]. A Beniarrés també ens comentaren una varietat, *blanquet de verema*, la qual seria antònim de *veremeta*, ja que és de varietat negra.

- **Vermell:** *m.* Cep de raïms grans, espessos i apinyats. De gra rodó, de color negre i roig, tant clar com fosc i de pell fina. S'usa per fer menjar o per fer vi. ETIM. Com el *roget*, aquesta varietat adopta el nom del color del raïm i del gra: vermell. Favà no el recull al seu diccionari. Esmentem aquesta varietat amb totes les prudències, ja que no l'hem trobada enlloc. La incloem perquè un camperol de Muro de 41 anys d'edat, i amb el que això vol dir, la tenia sentida per la seua àvia, de Setla de Nunyes, i ens la va descriure com la definició que hem presentat, però tot parlant de memòria. També ens va comentar que aquest raïm es deixava assecar per fer panses: es feia una pansa molt petita amb molt de pinyol. A Beniarrés, el nostre enquestat, una persona jubilada, el tenia sentit però no sabia descriure'l. Pot ser que siga la varietat antiga de *roget*? De tots és sabut que el terme 'roig' ha desplaçat 'vermell' al País Valencià i ha quedat en contextos molt fossilitzats, encara que és viu a poblacions com ara Castalla on l'usen de forma habitual.

Verema: *f* Segons el GDLC, del llatí VINDEMIA, compost de VINUM 'vi' i DEMERE 'traure, tallar', Collita dels raïms. Temps en què es feta la collita dels raïms o verema. Quantitat de raïm que hom cull. Aquestes tres accepcions eren i són usades al Comtat per parlar del temps, de la quantitat i del procés de collida, però hi ha una síncope fonològica, ja que la gent gran del Comtat pronuncia [véрма]; en canvi la gent de mitjana edat i més jove fan servir el terme en castellà: *vendimia*...

- *Falçó o falçonet m* De *falç*, i del llatí FALX, -CIS, eina que hom empra per a segar les messes o tallar l'herba, consistent en una fulla o dentada en la seua part còncaua, amb un dels extrems acabats en punxa i l'altre amb un mànec. El *falçó* és una mena de falç petita emprada per a tallar els raïms durant la verema, per a tallar herba, per a empeltar, etc. Efectivament, el sufix -ó tot just indica un diminutiu; en aquest cas de *falç*. Pel que fa al diminutiu amb el sufix -et, *falçonet*, entenem que s'ha creat per analogia amb altres termes, com ara *bassó*>*bassonet*, *garró*>*garronet*; és a dir, amb el doble sufix diminutiu -o + -(n)et, o per afinitats amb termes, com ara *falconet*, del llatí FALCO, FALCONIS. En qualsevol cas, la gent gran del Comtat, si més no a Muro o Setla, fa servir indistintament aquests dos termes per referir-se a aquesta eina per tallar els raïms durant la verema.
- *Tisores de veremar* [astizóres de vermár]: SN (subs. + CN). Sinònim de *falçó/falçonet* i de *Tisores de podar*. Podadora de tisora. Del llatí TONSORIAS 'tisores esquiladores'. Efectivament, tant les tisores de veremar com les de podar, són les mateixes; però en aquest cas, hom les usa per collir el raïm. És un terme molt viu al Comtat. Finalment, al Comtat, com també a la major part del valencià estricta, hom pronuncia *tisores* [astizóres] per designar aquesta eina del camp.

Vi: *m* Del llatí VINUM, beguda alcohòlica obtinguda per fermentació del most de raïm. Al Comtat és la forma habitual i corrent de referir-se a aquesta beguda alcohòlica.

- *Aclarir*: *v tr.* Acció de fer clar; fer menys fosc, menys obscur. A banda de fer referència al procés de traure els pàmpols del cep (cf. *Cep - Aclarir*), aquest verb fa referència al procés de depuració del vi: quan es transvasa, es cola, etc., per tal de traure els solls i impureses que hi pot contenir... Al Comtat, aquesta accepció és força viva.
- *Aquetar*: *v tr.* Aquietar. Segons Coromines (VI: 950-951), *ant.* i *tr.* prové del llatí tardà QUIETARE ‘aquietar, fer callar’, i la forma del Comtat *quet -a*, i per extensió *aquetar*, és un duplicat de *quiet* per via popular. El verb prové de quiet i del llatí QUIETUS, -A, UM, participi de QUIESCERE ‘reposar’, en repòs o en calma, calmar, apaivagar, assossegar. Efectivament, aquest verb es fa servir en el lèxic del raïm i del vi després del procés de l’aixafat, del premsat, del remenat dins les bótes en què el most s’ha d’assossegar perquè esdevinga vi. Al Comtat, és un verb molt viu.
- *Baquejar*: *v tr.* Baquetejar. Segons el GDLC i Joan Coromines (I: 624), pegar (a algú), maltractar; de baqueta, prové del llatí BACCHETTA, diminutiu de BACCHIO, del llatí BACULUM ‘bastonet’, ‘vara prima per atacar les armes de foc que es carreguen per la boca, ‘bastó per fer sonar el tambor’. Segons el DCVB *v tr.* (2: 277), ‘tirar violentament en terra’; com verb pronominal, ‘tirar-se a terra dos lluitadors’, ‘riure molt’. El deriva de *Bac*, ‘caiguda violenta, forta’. Al Comtat aquest verb presenta tres significats: remenar el suc del vi violentament, per cremar el sucre; palpar, tocar sense delicadesa, sobretot la fruita, la qual madura per aquest procés de contacte; i riure molt fort.
- *Bullir*: *v intr.* Del llatí BULLIRE ‘borbollejar: estar en ebullició’, derivat de BULLA ‘bombolla’, ésser un líquid agitat de semblança de l’aigua quan bull, a causa d’una fermentació, d’una agitació mecànica, etc. Efectivament, la gent gran del Comtat diu que *el vi bull*; és a dir, que fermenta, que crema el sucre que conté el most (cf. *Vinagre* i *Fermentar*).
- *Densitat*: *f* Del llatí DENSITAS, -ATIS, qualitat de dens, substàncies, amb molta matèria o molt contingut. El terme, ens el va proporcionar Vicent Jordà, de la cooperativa vinatera de Beniarriés, i es referia a la graduació que pot presentar el vi abans de ser premsat; és a dir, al contingut de sucre que hi pot contenir.
- *Flor*: *f* Del llatí FLOS, FLORIS. Segons el GDLC (accepció 4), la part més delicada, més triada d’una cosa. Efectivament, en el camp del raïm i del vi, aquest terme presenta un sentit figurat, ja que fa referència al most del raïm premsat per si mateix; és a dir, pel seu propi pes i sense l’ajuda de cap força humana o mecànica (peus, premsa...). Com a conseqüència d’això, no serà barrejat amb el resultat del premsat.
- *Mistela*: *f* Sinònim de *vi moscatell*. Segons el GDLC, probablement d’un italià dialectal *mistella* derivat de *misto*, participi de *mescere* ‘mesclar’, beguda feta amb aiguardent, aigua, sucre i canyella. Al Comtat, la mistela no té aquest valor, ja que hom emprava indistintament el terme *mistela/moscatell* per a fer referència al licor del vi dolç, de moscatell o de raïm de pansa.
- *Most*: *m* Del llatí MUSTUM, suc del raïm abans de fermentar i esdevenir vi; és a dir, el suc acabat de premsar. Aquest terme encara és molt viu a la comarca del Comtat, si més no la gent més gran.
- *Tastar*: *v tr.* Segons el GDLC, d’origen incert, probablement onomatopèic, prendre una petita quantitat d’un menjar o una beguda, posar-se’n un poc a la boca per apreciar-ne el gust. En el camp que ens ocupa, *tastar el vi* fa referència a

provar el suc que hom feia per comprovar el procés d'evolució del most en vi (cf. *Fer-se* [el vi]).

- *Vinagre* (fer): *m* de *vi* + *agre*. Segons el GDLC, líquid obtingut per fermentació acètica del vi i dels seus subproductes (brisa), bé que també pot procedir d'altres productes com sidra i malt (cf. *Fermentar*). Al Comtat, qui solia fer vi per a casa tenia una bóta amb vinagre, ja que era molt fàcil que el vi es *piqués* (cf. *Anar-se'n*); és a dir, es transformés en vinagre a causa de l'entrada d'aire a la bóta.
- *Vinater*: *m* i *f* Persona dedicada a la indústria o al comerç del vi. A la comarca del Comtat hom designa, amb aquest ofici, aquella persona que es dedica a produir vi i a vendre'l.

Quan a expressions utilitzades referides al vi:

- *A granel*: locució adverbial que designa en abundància, a doll, a manta, a l'engròs. Aquesta expressió s'utilitza quan hom compra en grans quantitats. En el cas que ens ocupa, l'expressió designa comprar vi en grans quantitats.
- *Anar-se'n* (el vi): *v intr.* Sinònim de 'picar-se el vi'. Del llatí AMNARE<*AMLARE<AMBULARE 'caminar, fer pas de marxa', moure's passant d'un punt a un altre en una direcció determinada. En el cas de la vi, aquest terme s'aplica quan es pica el suc; ha fermentat, ha esdevingut vi, però ha entrat aire a les bótes i s'ha picat o s'ha convertit en vinagre (cf. *Vinagre*).
- *Fer-se* (el vi): *v tr.* i pronominal. Del llatí FACERE, formar alguna cosa transformant-ne una altra o transformar-se. Efectivament, al Comtat, la gent gran sol dir que *el vi es fa*; és a dir, el suc passa per tot un procés de (fermentació, repòs, etc.), fins a esdevenir vi.
- *Vi (a ram)*: locució adverbial que designava vi novell a la venda (cf. nota 26). Al Comtat, aquesta expressió està en procés de desaparició.
- *Vi blanc*: *m* SN (*subs.* + *adj.*). Vi resultat del premsat de raïm blanc. Al Comtat es feia un vi blanc de la varietat Verdiell (cf. *Verdil/verdilet*), a Benimarfull, i un altre de la varietat de *blanquet de verema*.
- *Vi de consagrar*: *m* SN (*subs.* + CN). Vi pur sense manipular, sense afegir-hi sulfits, sense ensofrar, etc. En definitiva, vi reposat, verge que utilitzava el rector, el capellà, per a consagrar a missa (cf. nota 20).
- *Vi negre*: *m* SN (*subs.* + *adj.*) Vi resultat del premsat de raïm negre. Al Comtat era el més majoritari.
- *Vi novell*: *m* SN (*subs.* + *adj.*) Vi acabat de fer, nou; de la temporada i, per tant, antònim de *Vi vell* (cf.). Aquest vi es posava a la venda a partir de sant Andreu (30 de novembre) o de la Puríssima (8 de desembre) (cf. nota 25-26 i *Vi a ram*).
- *Vi rosat*: *m* SN (*subs.* + *adj.*) Vi resultat del premsat de raïm blanc i de raïm negre. Al Comtat només es feia vi negre, però si hom barrejava qualsevol classe de raïm (cf. *Raïm d'escombros*) el vi podia presentar un color com de rosa.
- *Vi vell*: *m* SN (*subs.* + *adj.*) Vi que tenia un any o més. Aquest vi és antònim de *Vi novell* (cf.). La gent gran del Comtat, de vegades, l'utilitza amb valor despectiu.

V. FRASES FETES, REFRANYS, LOCUCIONS, ETC., REFERIDES AL MÓN DEL RAÏM I DEL VI

Presentem a continuació refranys, frases fetes, locucions, versets, etc., que fan referència al món del raïm i del vi. Els hem recollit d'acord amb les diverses publicacions que hem consultat i els que hem sentit de viva veu. Així, n'hi ha:

- Joan Amades³¹

- Aigua d'agost, safrà, mel i most.
- Al davant hi va l'estel, i al darrera, sant Miquel, que duu la verema del cel.
- Allò que l'agost madura, el setembre ho assegura.
- Bona gallina serà la que pongui pel veremar.
- Des del setembre a l'agost, beu vi vell i no beguis most.
- El bot de cabró és el més bo.
- El bot de cabró fa el vi més bo.
- El raïm d'agost, pel setembre, most.
- El setembre és veremador, i es fa vi, el bo i millor.
- El sol d'agost fa oli i fa most.
- El vi d'agost no fa bon most.
- En temps de figues i de raïms, eixampla els vestits.
- Figues i raïm per l'agost, i pel setembre, codonys.
- L'agost els madura i el setembre els captura.
- L'agost ho eixuga tot, menys el most.
- L'agost madurador i el setembre collidor.
- L'aigua d'agost, tot oli i tot most.
- La primera pluja d'agost avança el most.
- Les darreres pluges d'agost porten la tardor i aigualeixen el most.
- Madura el raïm l'agost, i el setembre dona el most.
- No és bo el most collit per l'agost.
- Passat l'agost, a collir el most.
- Pel mes de setembre, es talla el que penja.
- Pel setembre vi per vendre.
- Pel setembre, no veremis de vespre.
- Pel veremar, les gallines pots donar.
- Per l'agost calent, ni vi ni aiguardent.
- Per l'agost ni vi ni most.
- Per l'agost, a fer most.
- Per l'agost, beu vi vell i deixa el most.
- Per l'agost, bull el cànem i bull el most.
- Per l'agost, cigrons i most.
- Per l'agost, el que pansa, balla la pansa.
- Per l'agost, el raïm posa most.

³¹ AMADES, JOAN, (2005), *Costumari català*, Edicions 62, Barcelona, (vol. 12: 27-28, 35; vol. 13: 7-8, 24, 36, 41, 53, 76, 84). Aquest autor, però, no parla en cap moment de la manera de fer vi del País Valencià. Si voleu saber més de tot el procés de la vinya i del vi a través dels refranys i cançons, vegeu SUBIRATS I BAYEGO, M.A. (1993), "La vinya, el vi i les feines de veremar a través de les dites i les cançons populars", *Vinyes i vins, mil anys d'història: actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer de 1990*, GIRALT, EMILI (coord.), vol. 1, Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, p 273-284; i CASTAÑO I GARCIA, JOAN (1993), "Les begudes alcohòliques en els cançoners populars del Baix Vinalopó", *Vinyes i vins, mil anys d'història: actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer de 1990*, GIRALT, EMILI (coord.), vol. 1, Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, p 296-311.

- Per l'agost, fesols, sègol i most.
- Per l'agost, most; pel setembre, vi per vendre.
- Per l'agost, ni dona ni most.
- Per l'agost, tota l'aigua es torna most.
- Per l'agost, val més el vinagre que el most.
- Per veremar, la cabra s'ha de matar.
- Pluges per l'agost, safrà, mel i most.
- Pluja d'agost, ni pa ni most.
- Quan arriba l'agost prepara la bóta per al most.
- Quan el raïm comença a madurar, comencen les velles a filar.
- Quan madura la móra, la vinya ja és veremadora.
- Quan plou per l'agost, no gastis diners en most.
- Qui cava per l'agost, omple el celler de most.
- Qui no té era ni cup, la meitat del blat i del vi, perdut.
- Setembre assolellat, bon vi assegurat.
- Setembre molt humit, molt vi, però aigualit.
- Setembre, el veremador, talla els gotims de dos en dos.
- Si per l'agost se senten trons, els raïms, bons.
- Si plou massa per l'agost, no gastis diners en most.
- Si vols tenir un bon most, cava la vinya a l'agost.
- Verema sense cabra, com núvia sense arracada.
- Vi de setembre a les dones fa estendre.
- Vinet, qui et va batejar?; l'agost, que em va remullar.

- Alexandre Aguiló i Guerra³²,

- A l'agost, figues i most.
- A sant Jaume i santa Anna, pinta la *uva*; i a la mare de Déu d'Agres ja està madura.
- Aigua clara i vi calent, mal per al ventre.
- Allò de dins és vi; allò de fora, vidre; i si em gitara amb tu, et faria riure.
- Allò que és pa, pa; i allò que és vi, vi.
- Als trenta, vinya i als quaranta, mallol.
- Estar arrugat com una pansa.
- Este vi és de *Jumilla*; me'l bec per la boca i el pixe per l'*escampilla*.
- Fes-te fotre i planta vinya.
- Olivera prop de mi, ni tu faràs oli ni jo faré vi.
- Per sant Jaume i santa Anna, figues i raïm a la Plana; verd o madur, però segur.
- Pluges de sant Joan, lleven oli, lleven vi i no donen pa.
- Ponent, l'aigua fresca; i el vi, calent.
- Salut i força al canut.
- Una vegada mort, ni vinya ni hort.

- Expressions sentides per nosaltres de viva veu

- El vi en porró, l'aigua en *botijó*.
- El vi fa sang i l'aigua, fang.
- Per sant Jaume i santa Anna, raïm a la Plana; verd o madur, però segur.
- Podar no té cap importància; un burro poda i fa raïm.

³² AGULLÓ I GUERRA, Alexandre (1989), *Brots i esclafits verbals d'Alcoi i rotgla dels pobles muntanyencs*, ed. Artes gráficas Alcoy, Alcoi. Aquest autor se centra en les comarques de l'Alcoià-Comtat. N'hi ha moltes sentides per nosaltres.

- *Qui té renta al carrer, ni té renta ni té res.*
- Vi d'Olocau; entra per la boca i ix pel cacau.

- Verset de viva veu recollit per nosaltres

Cento p'a Tanto,
raïm de clotet,
acaça les xiques
amb un gaiatet.

(Aquest verset era recitat als xiquets que es deien Vicent, per empenyar-los, quan anaven a escola. Es deia a Setla de Nunyes).

- Versets recollits per Francesc Jover i Domínguez³³

Asguinaldo cego,
raïm de clotet;
una *limosneta*
per a este pobret.

Done-me-la prompte
que me'n tinc d'anar
a missa *Maitines*
i a missa del Gall.

(Cantat a Cocentina per Nadal, per demanar estrenes)

Alcoleja és celebrada
per lo raïm de clotet,
i per *gallardos* i borres
de Benasau, el poblet.
(Segons Martí Gadea a op. cit.)

P'a aiguardent la vall d'Albaida;
per a bon vi, en lo Comtat;
p'a cireres, Almudaina;
per a pansa, el Marquesat.
(Cantat a la Marina a op. cit.)

En Planes tots són *burreros*;
Benimarfull, *vinaders*;
en Albaida són *morqueros*
i en la Vila, *peixcaters*. *(Dit a Alcoi a op. cit.)*

VI. CONCLUSIÓ

El raïm i la vinya, juntament amb l'oli i el blat, formen part d'allò que els historiadors anomenen *la trilogia mediterrània*. Efectivament, la comarca del Comtat ha participat tradicionalment d'aquesta trilogia, avui en retrocés, ja que el blat ha desaparegut, la vinya és testimonial i l'oli i l'olivera és l'única de les tres que perviu amb força, com a conseqüència de l'abandó de la vinya en favor de l'oli.

³³ JOVER I DOMÍNGUEZ, Francesc (1988: 143, 147). Nosaltres també hem sentit ...*p'aquesté pobret...*

Ací tot era vinya, diu la gent gran. En 100 anys, ha canviat el paisatge radicalment i s'ha transformat tot en oliveres i ametlers. Tradicionalment el camperol que tenia tres rendes no passava fam: olives, vinya i ametlers, i si tenia algun porc o alguna cabra, configuraven la seua renda econòmica.

L'activitat econòmica ha desaparegut o està en procés d'extinció, però la forma de conrear la vinya i el raïm i la verema al Comtat ha romàs inalterable amb el pas del temps i els camperols l'han treballada com a l'Edat Mitjana. Per això, tot el lèxic emprat en aquest procés és molt tècnic, específic i antic: *ensofrar*, *despuntar*, *despampolar*, *empeltar*, *bord*, *ver*, etc. El lèxic encara resta viu —és qüestió de temps—, però constatem, com a curiositat, que la gent de camp parla de la vinya com si de persones es tractés: *la vinya s'ha de criar*, *és joveneta*, *mou*, *està patida*, etc.

Pel que fa al glossari específic del raïm i del vi, es pot comprovar que és molt viu i molt tècnic (*trull*, *cup*, *cuiro*, *bóta*, *dolla*, etc.) fins al punt que ha encunyat termes nous només a la comarca del Comtat, com ara *trastombar* o s'han produït habilitacions semàntiques com *escombrar*.

A primer colp de vista no queda res de vinya a la nostra comarca i del lèxic, tampoc. Cal rascar una mica si volem traure a la llum tot el lèxic descrit. Efectivament, pel que fa al lèxic, encara hom té un bagatge molt fort pel que fa al raïm i el vi encara que s'estiga perdent el referent. La gent gran o del camp encara conserva moltes expressions (*pintar el raïm*, *vi a ram*, *el taulat...*) i molts mots que desapareixeran amb el pas del temps (*mallol*, *gronsa*, *xanglot*, *cabrerot*, *baquejar*, etc.).

Les varietats de raïm que s'han desenvolupat al Comtat són moltes i molt riques: 30 varietats, entre les de menjar i les de fer vi en un territori d'uns 376 km², diuen molt d'aquest conreu encara que a l'actualitat han quedat amb més força el valencià, el moscatell, el rosseti i de fer vi, el monastrell, el roget i el giró. És una llàstima però les varietats tradicionals de la comarca que no han desaparegut poden cabre als dits de les mans. Els planteristes de la comarca no comercialitzen les varietats valencià, colló de gall, mamella de vaca, arcsos, etc., perquè no són rendibles i introdueixen varietats noves que desplacen les autòctones fins l'extinció. Això provoca que la memòria històrica desaparega i la gent no sàpiga definir-les; però els noms de les varietats de raïm descriuen la realitat: topònims (arços, aledo, valencià); proporcionen antropònims (Alfonso Lavallée, giró); mostren imatges semàntiques (mamella de vaca, colló de gall, gateta); són despectius (boval); descriuen el color del gra (verdiell, rosseti, cardenalí, roget, vermell); el gust que té el raïm (moscatell); el raïm (grumet); i en proporciona antònims d'una altra varietat ja existent (planta nova).

Amb els refranys, les frases fetes i les locucions, hem intentat recollir una forma d'entendre el món que malauradament ha desaparegut³⁴ i ho hem fet mitjançant publicacions perquè de viva veu o les típiques del Comtat es troben en retrocés, se'n

³⁴ Perquè vegeu fins a quin punt el vi i el raïm ha tingut tanta importància al Comtat, mostrem una curiositat: a les festes de Moros i Cristians de Muro té lloc una mena de teatre al carrer, un diàleg entre dos festers, en què es disputen el tonell de vi i no pas el castell, que és el que es disputa a les ambaixades oficials. El cristià posseeix el tonell i el moro, que va al lloc d'una burretta, vol el tonell i tots dos enraonen sobre aquest afer; com la dialèctica queda en empat, decideixen esmorzar junts i beure-se'l. És l'*Ambaixada del tonell*, la qual es representa des de 1910. Si en voleu saber més: RAMÍREZ I TORTOSA, R. (2001), *Ambaixada del tonell*, a cura de Joan Josep Pascual Gisbert, ed. Filà Mare de Déu, Filà Llana, Arts Gràfiques Alcoi, Muro.

troben ben poques o no se'n troben. De fet, amb els versets de les estrenes de Cocentaina i el verset *Cento p'a Tanto*, de Setla, hom fa servir "raïm de clotet" però no sabia dir-nos de quin raïm es tractava: ha quedat fossilitzat i s'ha convertit en opac.

Diuen que qui de casa fuig, a casa torna; o el que és el mateix, gira el món i torna al Born. Amb aquesta expressió volem fer reflexionar sobre tot aquest món. Seria interessant protegir aquestes varietats per tal d'evitar-ne l'extinció total i reviscolar-ne l'activitat econòmica. S'hauria de crear una marca específica de protecció d'aquestes varietats, tant de menjar com les de premsar, i evitar les noves varietats empeltades, híbrides d'altres llocs de la península o d'Europa.

Tots hi estan d'acord que les varietats autòctones són extraordinàries; per tant, s'haurien de fomentar per a recuperar el prestigi perdut. La cooperativa vinatera de Beniarres, Celler de la muntanya i Vins del Comtat en són un bon exemple. I amb el raïm de menjar s'hauria de fer el mateix: recuperar, protegir i comercialitzar les varietats pròpies pot ser una alternativa econòmica. Feu-ne una prova; mengeu un poc de moscatell romà (dolçíssim i molt preat) i després mengeu valencià blanc (molt dolç però més fi), i comprovareu que desembafa la boca; la refresca. Ai, si Ferran Adrià descobris el valencià blanc...

Hem intentat recollir tot el lèxic d'aquest camp semàntic i esperem haver-lo recollit quasi tot, però si fem el paral·lelisme entre el conreu del raïm i del vi i la llengua, podem constatar que estem quedant-nos en l'esquelet de l'idioma: la gent fa servir paraules que ja no sap que signifiquen; la substitució lingüística és qüestió de temps. Hem de fer el procés reversible i, per fer això, tot el món ha d'estar implicat: les autoritats polítiques, les culturals, les econòmiques, etc., perquè la gent gran es mor i les noves generacions ens quedem sense lèxic i, per tant, sense llengua. Encara n'estem a temps, si volem; si no, podem trobar-nos comentaris com ara el que ens feren tot just quan mostràvem un raïm de valencià negre: *ha de ser una d'eixes classes velles que no tenen nom...*

AGRAÏMENTS

A la *Cooperativa Verge de la Cova Santa* de Beniarres i a Vicent Jordà per les fotografies i per tota la informació proporcionada.

A *Viveros Manolo*, de Cocentaina, pels noms proporcionats dels ceps Alfonso Lavallée i moscatell italià.

A Sergi Silvestre Pérez, cronista oficial d'Alcosser, per les converses mantingudes.

Al *Centre d'Estudis Contestans* i a l'*Associació d'Amics del Centre d'Estudis Contestans, Museu i Patrimoni Cultural del Comtat*, pel vídeo *La tradició vinatera al Comtat* i per les converses mantingudes.

I al nostre pare per tota la paciència que ha tingut amb nosaltres...

ANNEXOS FOTOGRÀFICS

BIBLIOGRAFIA

AGULLÓ I GUERRA, ALEXANDRE (1989), *Brots i esclafits verbals d'Alcoi i rotgls dels pobles muntanyencs*, ed. Artes gráficas Alcoy, Alcoi.

- ALCOVER, ANTONI M.; MOLL, FRANCESC DE B (1980), *Diccionari Català-Valencià-Balear*, Moll, Palma de Mallorca, 10 v.
- AMADES, JOAN (2005), *Costumari català*, Edicions 62, Barcelona, 16 v.
- CABRÉ, MARIA TERESA (1985), “La competència lèxica”, *Com ensenyar català als adults*. Núm. 7. Butlletí del Gabinet de Didàctica i Coordinació, Departament de Cultura, Generalitat de Catalunya, Barcelona, p 30-33.
- CABRÉ, MARIA TERESA (1992), *La terminologia: La teoria, els mètodes, les aplicacions*, Ed. Empúries, Barcelona.
- CABRÉ, MARIA TERESA (1994), *A l'entorn de la paraula: Lexicologia general*, Servei de Publicacions de la Universitat de València, València, 2 v.
- CASCANT JORDÀ, JOSEP VICENT (2009), “La porquejada, o mort i procés que segueix la matança del porc”, *Alberri*. Núm. 19, Centre d'Estudis Contestans (CEC), Ajuntament de Cocentaina, Institut Juan Gil Albert, Cocentaina, p 193-223.
- COROMINES, JOAN (1980-1988), *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*, ed. Curial, Barcelona, 10 v.
- Diccionari de la llengua catalana* (1987), Enciclopèdia Catalana, Barcelona.
- FAVÀ I AGUD, XAVIER (2001), *Diccionari dels noms dels ceps i raïms: l'ampelonímia catalana*, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona.
- FAVÀ I AGUD, XAVIER (2003a), “Els noms de ceps i raïms a la lexicografia catalana de segle XX: Algunes propostes per al DIEC”, *Estudis romànics*. núm. 25, Institut d'Estudis Catalans, Barcelona, p 167-186.
- FAVÀ I AGUD, XAVIER (2003b), *Els noms dels raïms: Estudi lèxic de cent ampelònims catalans*, Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia, Sant Sadurní d'Anoia.
- Gran diccionari de la llengua catalana* (1998), Enciclopèdia Catalana, Barcelona.
- JOVER I DOMÍNGUEZ, FRANCESC (1988), “La tradició vinatera del Comtat”, *Alberri*. Núm. 1, Centre d'Estudis Contestans (CEC), Ajuntament de Cocentaina, Cocentaina, p 123-163.
- La tradició vinatera del Comtat* (1995), Centre d'Estudis Contestans (CEC), Cocentaina. Vídeo en format VHS.
- RAMÍREZ I TORTOSA, R. (2001), *Ambaixada del tonell*, a cura de Joan Josep Pascual Gisbert, ed. Filà Mare de Déu, Filà Llana, Arts Gràfiques Alcoi, Muro.
- RULL, XAVIER (1997), *Lèxic bàsic d'enologia i viticultura*, Universitat Rovira i Virgili, Servei lingüístic, Tarragona.
- RULL, XAVIER (1999), *Diccionari del vi*, Enciclopèdia Catalana, Barcelona.
- Vinyes i vins, mil anys d'història: actes i comunicacions del III Col·loqui d'Història Agrària sobre mil anys de producció, comerç i consum de vins i begudes alcohòliques als Països Catalans, febrer de 1990*, a cura d'Emili GIRALT (coord.) (1993), Publicacions de la Universitat de Barcelona, Barcelona, 2 v.

Adreces consultades d'Internet

Etnovarietats de vinya d'Ibi

<<http://www.identiacentre.net/ibi/LlibreIBI/vinya/>> [Consulta: 1 de novembre de 2007. A l'actualitat, no es troba operativa].

Enciclopèdia Catalana

Definició *vinya*: (diccionaris en línia)

<<http://ec.grec.net/lexicx.jsp?GECART=0142592>> [Consulta: 15 de juliol de 2010].

Definició *Mildiu*: (diccionari en línia)

<http://www.enciclopedia.cat/fitxa_v2.jsp?NDCHEC=0123664&BATE=m%EDldiu> [Consulta: 17 de juliol de 2010].

Definició *Fil·loxera*: (diccionari en línia)

<http://www.enciclopedia.cat/fitxa_v2.jsp?NDCHEC=0108976&BATE=fil%26middot;loxera> [Consulta: 20 de juliol de 2010].

Alfonso Lavallée

<http://es.wikipedia.org/wiki/Alfonso_Lavall%C3%A9> [Consulta: 31 d'agost de 2010].

<<http://www.flickr.com/photos/39923705@N07/4144477290/>> [Consulta: 31 d'agost de 2010].

<http://www.cerespain.com/variedades_de_uva_de_mesa.html> [Consulta: 31 d'agost de 2010].

<http://www.viveroscortes.com/p39_alfonso_lavallee.aspx> [Consulta: 31 d'agost de 2010].

<<http://www.solostocks.com/venta-productos/ocio/jardineria/plantas-injertas-en-uvas-de-mesa-alfonso-lavallee-5616678>> [Consulta: 31 d'agost de 2010].

<<http://www.vitisexport.es/productos/23-alfonso-lavallee.aspx>> [Consulta: 31 d'agost de 2010].