La elaboración del vino en el refranero

JOSÉ DE JAIME GÓMEZ
JOSÉ Mª DE JAIME LORÉN
Universidad Cardenal Herrera-CEU (Moncada, Valencia)

EL VINO EN EL REFRANERO Y REFRANEROS DEL VINO

En el marco de nuestra afición a la recolección de refranes relativos al mundo campesino, algunos de los cuales andan agrupados en diversas colecciones que hemos publicado por delante, un número apreciable de los mismos atienden al vino y a las bebidas alcohólicas en general. Además de las colecciones generales que incluyen siempre bastantes dichos sobre este tema, de un tiempo a esta parte no han faltado trabajos más o menos especializados en el mismo. Por ejemplo el manuscrito de Sebastián de Horozco *Teatro universal de proverbios* incluye ya 22 refranes sobre el vino bellamente glosados, lo mismo que hacen acaso con no tanta donosura autores de la talla de Pedro Vallés, Hernán Núñez o Lorenzo Palmireno, todos ellos en el siglo XVI, como asimismo sucede a comienzos de la centuria siguiente con la obra de Gonzalo Correas.

En el renacer paremial que llega en la primera mitad del siglo XX de la mano sobre todo de Rodríguez Marín, siguen recogiéndose refranes sobre el vino y la vid. Buena prueba es la colección de temática agropecuaria de Nieves de Hoyos Sancho, tan querida para nosotros, que en el capítulo correspondiente incluye hasta 160 sentencias sobre este asunto.

La primera colección especializada es el *Refraneiro do viño recollido do pobo* (1968), que contiene 505 sentencias galaicoportuguesas. En el mismo idioma Xesus Ferro anota 69 refranes sobre el vino en exclusiva dentro de su *Refraneiro galego básico*. En "Los ciclos del pan y del vino en las paremias hispanas" de Esther Forgas, relativas al ciclo del vino desde la viña hasta la taberna pasando por todas las fases productivas y de consumo, se incluyen nada menos que 1.669 dichos sobre el tema bien que con gran amplitud y en todos los idiomas hispanos. Se trata sin duda de una gran colección, sólo superada por la monumental de Augusto Jurado *Los refranes del vino y de la vid* (1998), en la que van nada menos que 6.234 dichos bellísimamente editados con todo lujo de grabados alusivos. Se trata de la mejor colección, si bien, como sucede con la de Forgas, además del vino se ocupa de todo lo relativo a la viña, elaboración, materiales, venta, consumo, bromatología, abuso, recipientes, etc.

Además de estos libros monográficos, el mundo del vino ha merecido asimismo la atención de autores que han plasmado en revistas sus estudios. Sin ir más lejos, en nuestra misma revista *Paremia*, números 8 y 9, podemos encontrar la excelente aportación de Jesús Cantera Ortiz de Urbina en dos entregas: «Vinum laetificat cor hominis. El vino en el refranero español, francés y gallego» y «Más consideraciones acerca del vino en el refranero». En los que donosamente glosa 156 refranes castellanos que, además, compara con otros similares en otras lenguas. Por nuestra parte,

dentro de los cerca de diez mil refranes bromatológicos colectados, no menos de setecientos en castellano tienen que ver de forma específica con el vino y con la enología.

Como la vida rural se caracteriza en España por una gran variedad de climas y de ambientes naturales, es lógico que la faceta vinícola se diversifique también en toda ella, y que los refranes que han persistido por tradición en el saber campesino tengan, dentro de una unidad muy genérica, una variación peculiar en cada una de las regiones vinícolas españolas. De aquí la aparente contradicción en algunos refranes procedentes de comarcas vinateras distintas y, por tanto, con costumbres y prácticas muy diferentes.

Como tenemos por costumbre, cada refrán incluido no está inspirado en las colecciones contemporáneas sino en sus respectivas fuentes originales. Estas fuentes originales se insertan a continuación de cada una de las paremia, con la abreviatura que se indicará al final del trabajo, y la página o número del refrán dentro de la colección o texto original.

ELABORACIÓN DEL VINO

El racimo moscatel
y el albillo, que al noble pinta;
la cepa Jaén y Pinta
para el que rompe buriel.
(Tirso de Molina, *La huerta de Juan Fernández*, acto 1, escena 1)

La paremiología castellana nos refiere las principales variedades de uvas aptas para la elaboración de excelentes vinos, aparte de su buena calidad para la mesa. Son las siguientes: Gabriel, Jaén, Alcañón, Pedro Jiménez, Piñuelo, Torrontés, Palomino y Vijiriega. El criterio paremiológico coincide sensiblemente con el enológico, que adjetiva a estas variedades como de excelente calidad, para la elaboración de los principales caldos españoles. Por el contrario el refranero vitupera a las variedades Calagraña y Perruna, como productoras de vino de deficiente calidad, de escasa graduación y basto sabor, con conservación defectuosa.

Estas variedades, lógicamente, se hallan influenciadas por el medio (clima y suelo), de los cuidados de cultivo y de la técnica en la elaboración enológica.

Al variar uno sólo de estos factores cambiará necesariamente la calidad del producto final. Por ejemplo la extraordinaria cepa Palomino, de Jerez de la Frontera, nunca dará en Castilla o Galicia mostos comparables a los que se rinden en las tierras albarizas jerezanas, y ni en estas tierras blancas se obtendrán mostos de clase análoga a los de Palomino con uvas Calagraña o Perruna.

El refranero menciona a la calidad Jaén como productora de excelente vino. Es una cepa vigorosa, fértil, con racimos de uvas de hollejo grueso, de color blanco verdoso, poco dorado, aún lograda la madurez completa. Los mostos de Jaén dan en la región central española vinos blancos, neutros al paladar, o sea sin gustos especiales; son vinos finos, de buena calidad, pero sin méritos sobresalientes.

En la región manchega, para vinos blancos, se emplea casi exclusivamente el Airén. Cepa rastrera, muy fértil desde las primeras yemas de los sarmientos, que permite, por tanto, podas muy cortas. Racimos grandes, bastante apretados, que dan mostos susceptibles de elaboración como excelentes vinos de pasto, y también cuando la elaboración es más esmerada, como vinos blancos finos; la graduación media oscila entre 12° y 14°, e incluso llega, en años favorables, hasta 15°. También como uvas blancas para vino de gran calidad, menciona especialmente el Refranero castellano a la variedad Palomino o Listán, que se explota intensamente en Andalucía occidental, en particular en Jerez, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María. Es una cepa de tronco delgado y brazos gruesos. Los sarmientos son muchos y delgados. La uvas medianas, blancas, muy sabrosas y azucaradas. Racimos grandes, dorados si les da el sol y verdosos si permanecen en sombra. La época de madurez en Jerez es en la primera y segunda decena de septiembre.

Para los vinos de Montilla y Moriles, la cepa básica es la Pedro Ximénez o Pedro Jiménez, de grano blanco. Esta variedad en podas cortas proporciona mostos dulcísimos, y extraordinariamente finos. La cepa es de porte bastante erguido, racimos no muy grandes, con grano o uvas apretados, redondos, dorados y translúcidos.

La clase Torrontés, cultivada en Castilla, de uva blanca y pequeña, no es muy apreciada para comer y, sin embargo, da un vino oloroso y claro, que se conserva muy bien sin especiales cuidados.

La variedad Calagraña, de uva blanca, cultivada principalmente en Navarra y Rioja, por alguno de sus caracteres es parecida a la Jaén de la zona central de España. Es de madurez tardía, de racimos muy grandes, alargados, con granos redondos, gruesos, de color verdoso. El fruto es apto para cuelga y consumo posterior como uva de mesa, pero sus mostos son de escaso mérito en la vinificación.

Independientemente de la clase de uva explotada, los refranes ensalzan la calidad del vino obtenido en viñas viejas. La causa es perfectamente explicable agronómicamente. Es de dominio general que la vid vieja disminuye su rendimiento en cuanto a cosecha, la cual se va reduciendo paulatinamente hasta hacerse incompatible con rendimientos económicos aceptables. Pero si son correctos los cuidados de su cultivo, en especial la poda, que debe ser rigurosa para el mantenimiento del debido equilibrio fisiológico, el mosto alcanza una mayor riqueza en azúcar y posteriormente una superior graduación alcohólica.

Los factores meteorológicos durante el período de vegetación del viñedo son decisivos para la cantidad y calidad de la cosecha obtenida y, consecuentemente, del vino. Vemos en el refranero abundantes ejemplos de este aspecto, ya que habla con frecuencia del tiempo bueno o malo para el desarrollo de la vid.

Señala como época crítica a finales de junio, «Lluvia por San Juan, quita vino y no da pan», con muchas variantes. Da a entender que la lluvia por esta época va a ser nefasta por coincidir con la floración del viñedo, y esta circunstancia meteorológica provocará el *corrido* de la flor, o deficiente fecundación, con lo cual los granos quedarán claros. No dan pan o trigo las lluvias por estos días, puesto que la cosecha de cereales está ya a punto de segarse y no va a tener ninguna repercusión favorable.

Julio tiene mucha importancia porque es el mes en que cuajan las uvas, y se vislumbra ya la próxima cosecha con racimos apretados o ralos.

Aunque encontramos algún refrán que se pronuncia en favor de las lluvias de agosto, son muchos más los que afirman la segura acción de lo contrario, sobre todo en lo que respecta a la calidad y riqueza en azúcar de la uva. Las lluvias agosteñas provocarán un mayor vigor en la vegetación, superior cosecha, pero se resentirá la graduación azucarada por una mayor dilución en la pulpa de la uva. Tampoco es favorable la paremiología a las lluvias a principios del otoño, sobre todo en el momento de la vendimia, puesto que las uvas entrarán mojadas al lagar, con mayor proporción de agua en el mosto obtenido, e incluso la aparición parcial de podredumbre de los racimos por la acción de diversos mohos, si el régimen pluvioso se prolonga.

En cuanto a la época de maduración, los refranes son bastante contradictorios, cosa lógica en razón a la variedad de suelos y climas españoles. Si en terrenos tardíos la vendimia no está en condiciones de hacerse hasta finales de octubre que, aunque la vegetación haya casi desaparecido, la uva gana en glucosa por desecación y pasificación del grano, en otros la vendimia se adelanta entre mes y mes y medio.

Recomiendan los refranes el abundante sol de agosto, pues aunque la uva está ya granada, gana el mosto en dulzor. Y están también de acuerdo las sentencias populares que, aunque la uva esté del todo madura, conviene dejarla todavía unos días sin vendimiar para que gane en sazón.

Todos estos conceptos están de acuerdo con las modernas técnicas vitícolas y enológicas. Una vez cuajada, es decir fecundada la flor, la uva comienza a engordar, variando su composición constantemente por la función clorofílica que tiene lugar por las hojas, los tallos verdes y por el racimo mismo antes de su envero.

Al principio, el fruto verde es muy rico en ácidos málico y tartárico libres, es decir, no neutralizados, y el grado de azúcar es mínimo, en los hollejos hay poco tanino y las materias colorantes no se han formado. La uva es aún agraz.

Después, a medida que la vegetación avanza, los ácidos van disminuyendo, sobre todo el ácido málico; también disminuye el ácido tartárico libre, por transformarse en bitartrato potásico, merced al potasio aportado por la savia. Aumenta la glucosa, sobre todo en la parte más externa de la pulpa, junto al hollejo, y en éste aumenta el tanino. Desaparece la clorofila del grano y se forman las materias colorantes del hollejo. La uva ha llegado entonces al *envero*.

A partir del envero, principios de agosto a primeros de septiembre, según los climas, los azúcares aumentan en grandes proporciones y prosigue la reducción de los ácidos libres con incremento de la cantidad de bitartrato hasta la madurez.

Finalmente, el azúcar deja de acumularse; su proporción aumenta sólo muy lentamente por desecación (pasificación) casi exclusivamente. La uva es más blanda porque las paredes de las células que formaban la pulpa están formadas por materias pécticas; tiene ya gusto dulce y sabroso, y el mosto alcanza el aroma típico de cada viñedo, porque se forman las sustancias sápidas y olorosas. En resumen, la uva está ya madura.

Con una variedad dada, la madurez depende principalmente de las condiciones climáticas del año; en las regiones meridionales, de veranos largos y secos, la madurez es temprana y completa, el fruto es pobre en acidez y rico en azúcar. En clima frío, o en años fríos o lluviosos, el fruto madura tarde y mal, es muy pobre en azúcar y rico en ácidos.

Los cuidados de cultivo también tienen influencia sobre la madurez del fruto, en particular la poda en verde, el despuntado en el momento de la floración, para desviar la savia hacia el fruto y evitar el *corrimiento*, el abonado, etc.

Finalmente del terreno depende asimismo la calidad final del fruto. Los más dulces y de calidad más selecta se obtienen en terrenos secos o no muy húmedos, sueltos y cascajosos o calizos, mientas que en las tierras fértiles y fuertes la cantidad de fruto suele ser muy alta, pero la calidad es menos selecta.

Una vez que la uva está madura llega el momento de efectuar la vendimia, tema que trata con amplitud la paremiología vinícola.

Los dichos recomiendan e insisten en que el momento adecuado debe coincidir con la maduración correcta, no anticipándola para evitar la obtención de vinos de mala calidad. Aconsejan retrasarla mientras haya sol y no amenace lluvia, puesto que las uvas estarán más dulces cuanto más maduras. La superstición campesina lo supedita igualmente a las fases o estados de la luna, atavismo que se arrastra desde la agricultura romana, con su principal defensor Palladio. Sostienen machaconamente los refranes que nunca debe comenzarse en momento de lluvias, puesto que disminuirá el porcentaje en glúcidos, la calidad se verá resentida, y sus posibilidades de conservación serán inferiores.

No pueden darse normas absolutamente seguras sobre la fecha más conveniente para efectuarla, máxime con la diversidad de suelos, climas y variedades de la viticultura española. Se debe vendimiar cuando el mosto reúna las mejores condiciones de azúcar y, para lograr así el tipo de caldos más convenientes. En la madurez, el azúcar ha llegado a su tasa máxima, que después sólo se ampliará lentamente por pasificación parcial, aunque el mosto resultará a veces demasiado pobre en acidez y de un grado de dulzor tan elevado que la total fermentación puede limitarse, con lo que se corre el riesgo de obtener vinos abocados o dulces.

Hay señales externas que empíricamente nos señalan la completa madurez. El grano alcanza su color definitivo típico de cada variedad; el grano maduro es más blando y se desprende con facilidad del cabillo, quedando pegada a él parte de la pulpa; por el contrario, con uvas más verdes el cabillo queda con fibrillas, pero sin pulpa, al separar el grano; es factible comprobar que la pulpa del centro del grano que se hace salir, al apretar la uva con los dedos, tiene el mismo sabor dulce que la pulpa pegada a los hollejos, que es la primera en madurar.

En las regiones más frías, o de verano más corto, o más templado y húmedo, caso de Castilla la Vieja, León, Rioja Alta o Galicia, la madurez completa se alcanza pocos años, y por eso se debe retrasar en lo posible la vendimia, si el otoño se presenta seco, pues si sobrevienen las lluvias se obtendrán mostos pobres en azúcar, aparte de que es posible la podredumbre del fruto.

El refranero, conocedor de estas circunstancias, marca fechas muy variables para el comienzo de la vendimia. Desaconseja, por anticipada, efectuarla a finales de agosto, pero indica su comienzo a primeros de septiembre para lugares meridionales, en particular una fecha que se repite con insistencia es San Mateo, 21 de septiembre. El límite máximo, propio de terrenos ubicados en climas fríos, es para San Simón y San Judas, 28 de octubre, y de manera inexorable la festividad de Todos los Santos, es la marcada por la paremiología para haber terminado ya la vendimia en todos los lugares. Observemos como en esta actividad, al igual que en otras agrícolas, el Refranero utiliza el santoral para señalar la realización de las principales operaciones campesinas.

El mosto ya fermentado que se lleva a las cubas o toneles, recibe el nombre de vino nuevo, y requiere una nueva fermentación, o *fermentación lenta*, en oposición a la primera o *fermentación tumultuosa*. Encubado el vino, no se cierra herméticamente para permitir la salida del anhídrido carbónico de esta última fermentación. Una vez que ésta ha cesado, que se nota por la falta de burbujas dentro del líquido, se colman los envases y se tapan cuidadosamente. A continuación, con el reposo y el enfriamiento, el vino queda transparente. También el refranero, por medio del santoral, nos indica el momento en que la fermentación tumultuosa ha finalizado y debe procederse al encubado. En los terrenos cálidos coincide con la festividad de San Lucas, 18 de octubre, «Por San Lucas, mata tus puercos, tapa tus cubas y para tus yuntas». En los templados lo marca San Martín, «Por San Martino, todo mosto es buen vino, y por San Andrés, vino es».

En todos los casos, al finalizar el año, el vino nuevo prácticamente ha terminado su fermentación, pudiendo utilizarse ya como bebida, «Por año nuevo, trigo, vino y tocino nuevo, ya son viejos».

Los refranes aconsejan la instalación de bodegas en lugares subterráneos, de temperatura baja y uniforme, que favorece la conservación y añejamiento.

Las vasijas deben ser de calidad adecuada, perfectamente limpias, para evitar la acetificación o la transmisión de malos sabores al mosto. El gusto a madera, a resina, a pez, se debe al continente, con seguridad toneles o vasijas en malas condiciones. Las botas y pellejos de piel de cabra, tan empleados en el transporte de este líquido, pueden suministrarle sabor a pez.

Los refranes preconizan que la conservación y añejamiento de los vinos se haga con cuidado, y durante un mínimo de dos a tres años: «Al vino y al niño, hay que criarlos con cariño», ya que «El vino de una hoja, guárdalo en sus botas, dejarlo envejecer, y bebe el de dos años o tres».

Este añejamiento se hace preciso en vinos de buena calidad, ya que los nuevos, recién encubados, no poseen todavía las cualidades que son susceptibles de adquirir mediante el añejamiento. La estabilidad de la transparencia y brillantez, el *bouquet* y la garantía de perfecta conservación, aumentan con la edad de los caldos. Asimismo recomiendan las sentencias la necesidad del trasiego de los caldos para la eliminación de los posos, coincidiendo con tres momentos, precisamente, de la vegetación de la vid: la brotación primaveral, el cuajado o fecundación de las inflorescencias en racimo, y la maduración de la uva: «Cuando la vid llore, trasiega al trote; cuando cierna, también trasiega; cuando madura sea, también cambalachea».

Como hemos mencionado, los trasiegos tienen por finalidad principal la de separar periódicamente los vinos de las heces que, lentamente, se van haciendo insolubles, precipitándose al fondo del recipiente. Estos posos son un perjuicio en potencia para la calidad del vino, porque albergan un conjunto de microorganismos, de momento inactivos, pero que al llegar la primavera y durante el verano, pueden reanudar su actividad, tomando como materia prima estas mismas heces que los albergan. Ello puede motivar enfermedades evitables por el trasiego, que se muestra así como es una garantía de conservación. Además, estas heces pueden embastecer la calidad del producto, comunicándole sabores desagradables.

Los refranes dan igualmente normas para el relleno de los toneles, con el fin de evitar que sobre la superficie libre del vino, en contacto con el aire, se desarrollen microorganismos aerobios que produzcan la acidificación. Pero dejándose llevar de la superstición, apuntan que debe hacerse precisamente en viernes. También preocupa al refranero enológico la prevención del avinagramiento del vino, causa principal de su alteración, sobre todo en los vinos de pasto o comunes: «A la bodega, poco vinagre», o «Amigo y vino, a veces derecho, y a veces torcido», pues «Al destapar las tinajas veremos si es vino o vinagre». Esto ocurre, no solamente en las bodegas o cavas de conservación, sino en las épocas calurosas cuando el vino se coloca en vasijas diversas para su consumo inmediato, después de haberlo sacado de los toneles a botellas o botas de piel. La elevada temperatura y el contacto con el aire, provocan en pocas horas una rápida formación de ácido acético que los lugareños conocen muy bien por experiencia; vino de buena o relativa calidad colocado en el porrón para la comida, o en las botas de piel para el consumo en el campo, en poco tiempo cambia de sabor, tornándose agrio: «Vino de frasco, bueno a la mañana y a la tarde un asco», por eso «Vino sacado, hay que gastarlo».

Esta acidificación o avinagramiento aparece en aquellos caldos pobres en alcohol, motivada por gérmenes que Pasteur denominó *Mycoderma aceti*, que se encuentran en el tenue velo que sobrenada la superficie del vino, en contacto con el aire en vasijas no llenas, que oxidan el alcohol y lo transforman en ácido acético a temperaturas superiores a 10°, según la conocida reacción:

$$CH_3\text{-}CH_2 + O_2 \text{ --- } CH_3\text{-}COOH + H_2O$$

Este riesgo de *picado* o avinagramiento es el que hace cauteloso a los proverbios enotécnicos, en cuanto a la inversión de capital en vino, por lo aleatorio de su conservación, en una época en que se carecía de conocimientos sobre la etiología y profilaxis de las enfermedades de la bodega: «En vino ni en moro, no pongas tu tesoro», o «La hacienda de tu enemigo, en dinero o en vino», y al fin «Tenga en pipas su caudal a quien quisieres mal».



Vino sacado, hay que gastarlo.

RELACIÓN DE REFRANES SOBRE EL VINO

Variedades de uva para vino

1. Alcañón fino, buen vidado para vino. (*Arnal*, 79)
   Las uvas de alcañón son de buena clase para la elaboración de claretes selectos.
2. De la uva palomino, hacen en Jerez el vino. (*Ro.Ma.*, 82)
3. De tal cepa, tal vino. (*Kleiser*, nº 53227)
4. De uva Pedro Jiménez, planta más si poca tienes. (*R.M.*)
5. Del piñuelo, mucho en tu majuelo; y del lairén, también. (*R.M.*)
6. El vino de viña vieja, me zonzona la oreja. (*Vallés*, 26)
   Zonzonar: sumbar.
7. El vino de viñas viejas, me escalienta las orejas. (Ms. Horozco, *Recop.*, 5)
   Escalentar: calentar en demasía.

   Aunque en el mozo aparejo
   haya de letras y ciencia,
   claro está que el sabio y viejo
   de más maduro consejo,
   por tener más experiencia;
   y aunque parezcan consejas,
   se podrá decir por esto
   que «El vino de viñas viejas
   me escalienta las orejas
   y me derrueca más presto».
   (Ms. Horozco, *Ref. Glosados*, nº 859)
8. Jaén fino, excelente para vino. (*Ro.Ma.*, 152)
9. La uva tiene dos sabores divinos: como uva y como vino. (*Hoyos*, 292)

   Bendito sea Noé,
   el que las viñas plantó,
   porque de un triste sarmiento
   sale tan dulce licor.
   (F. Rodríguez Marín, *Cantos populares españoles*, 4, nº 7669)
10. Por bueno que sea el tino, con mala uva no puede hacerse buen vino. (*Linaje*, nº 1596)
11. Quien tiene cepas de Pedro Jiménez, buen vino tiene. (*Ro.Ma.*, 267)
12. ¿Quieres mejor vino que de viñas? (*Lerma*, 2, nº 98)
    Desdeña de forma elíptica la cerveza, la sidra, la perada.
13. Sin uvas, sin vasos y buenas cuevas, poco valdrán los vinos que tu bebas. (*Buen Sancho*, 116)
14. Uva perruna, para vinagre la busca. (*Hoyos*, 292)
15. Uva piñuelo, como el caramelo. (*Ro.Ma.*, 306)
    Piñuelo, porque los racimos de uva negra son apretados como piñas. No recoge esta acepción el *Diccionario* de la Academia.
16. Uva torrontés, ni las comas ni las des, para vino buena es; la calagraña, cómela o dala, que para vino no vale nada. (*Vallés*, 74v)
    La Torrontés es una variedad de uva blanca, con hollejo delgado, granos transparentes y pequeños; con ella se elabora un vino exquisito, oloroso, suave y claro. La Calagraña, por su aspereza y mal sabor, no sirve ni para vino ni para mesa.
17. Uva vijiriega, blanca o negra, el paladar alegra.(*Ro.Ma.*, 306)
18. Uvas cabrieles, como unas mieles. (*Ro.Ma.*, 306)
19. Vidueño cabriel, para vino de mesa no lo hay como él. (*Ro.Ma.*, 309)
20. Vidueño piñuelo, para vino es bueno. (*Ro.Ma.*, 309)
    Contiene mucho zumo.
21. Vino de uvas quiero, el de peras o manzanas no pase por mi garguero. (*Ro.Ma.*, 311)

22. Vino de viñas viejas, ¡que bien te tomo y que mal me dejas! (*Ro.M.*, 334)
    Las viñas viejas producen menor cosecha, pero con una superior concentración de glusosa en el mosto, por lo que el vino será de mayor graduación.
23. *Vinum* cepas, *quantum* quepas; del Guadalquivir, *nihil*. (*Ro.M.*, 334)
    Pondera, en latín macarrónico, la superioridad del zumo de la vid sobre el agua.
24. Zumito de uvitas suaves, ¡que bien me sabes! (*Ro.M.*, 339)
25. Zumo de parras, la alegría de la casa. (*Ro.M.*, 339)

Cultivo de la vid y calidad del vino

26. Agosto madura, y septiembre vendimia la uva y la fruta. (*Hoyos*, 285)
27. Agua en agosto, agua en el mosto. (*Hoyos*, 282)
    Habrá más cosecha, pero de menor graduación.
28. Cuando en agosto pintan las uvas, en septiembre estarán maduras. (*Kleiser*, nº 62004)
29. Cuando lloviere en agosto, no eches tu caudal en mosto. (*Núñez*, 103)
    En tierras tardías y frías, las lluvias de agosto retrasarán la maduración de la uva, el vino será de mala calidad y de difícil conservación. En las cálidas, las lluvias de agosto aumentarán la cosecha y el precio será inferior.
30. En agosto, de las uvas se hace mosto. (*R.Ma.*, 68)
31. En agosto, más vale vinagre que mosto. (*R.M.*, 176)
    Figuradamente, que en tiempo caluroso apetece más comer gazpachos y ensaladas, en los que entra en vinagre como condimento, que beber vino.
32. En agosto, se hinche la uva de mosto. (*Hoyos*, 285)
33. La primera lluvia de agosto, apresura el mosto. (*Hoyos*, 282)
34. Lluvia por San Cipriano [16 de septiembre], quita mosto y no da granos. (*Hoyos*, 282)
35. Madura la uva en agosto, y septiembre ofrece el mosto. (*Hoyos*, 285)
36. Mientras haga sol, no hagas tu vendimia si quieres vino dulzón. (*Hoyos*, 288)
37. No es buen mosto, el cogido en agosto. (*Hoyos*, 289)
38. No es bueno el mosto, mojado en agosto. (Ms. *Correas*, 303)
39. Octubre, corto en ramos, largo de caldos. (*Hoyos*, 286)
40. Otoñada por San Mateo [21 de septiembre], puercas vendimias y gordos borregos. (*Hoyos*, 282)
    Si llueve por estas fechas, la vendimia será mojada; en cambio brotará la hierba para el cebo otoñal del ganado lanar.
41. Por agosto, ni es vino ni es mosto; pero por San Andrés [30 de noviembre], vino es. (*Ro.*M., 256)
42. Por la Asunción, del sol la claridad, hace el vino de calidad. (*Hoyos*, 285)
    Virgen de la Asunción, 15 de agosto.
43. Por San Miguel [29 de septiembre], los racimos henchidos de miel. (*Hoyos*, 286)
44. Si agosto madura, septiembre vendimia. (*Hoyos*, 285)
45. Si no lloviera en agosto, echa tu caudal en mosto. (*Ceres, 1943*, 38)
46. Tempero de San Miguel, dios nos libre de él. (*Hoyos*, 283)
47. Tormenta en agosto, buenos racimos y mejor mosto. (*Hoyos*, 282)
48. Uva que buen sol sazona, buen vino nos proporciona. (*Hoyos*, 291)
49. Vino, ¿quien te bautizó? -Agosto que me mojó. (*R.M.*, 508)
    «La viña está empapada, anegada por constantes lluvias; no podrás, aunque lo desees, tabernero, vender vino puro». (*Marcial, Epigramas*, libro 1)

Vendimia, encubado

50. A vendimia mojada, la cuba presto aliviada. (*Núñez*, 17)
    «Porque no se detiene el vino de vendimia moxada y ansí se aconsexa al dueño que se deshaga dello, antes que se pree y azeda». (Ms. *Correas*, 16)
51. Antes de noviembre, tu viña sin fruto quede. (*Hoyos*, 290)
52. Apretar el torno, porque salga el mosto. (Ms. *Correas*, 80)

53. Buenas uvas, llenan de buen vino las cubas. (*Ro.Ma.*, 47)
54. Como hierve en la bodega / el vino espumoso y bueno, / así hierve el amor viejo mío / en el fondo de mi pecho. (*Ventué*, 85)
    Copla arrefranada.
55. Cuando octubre viene con toda paz, no dejes en la viña ni aún lo agraz. (*Hoyos*, 298)
56. De orujo exprimido, nunca mosto corrido. (*R.M.*, 122)
57. El que de buenas uvas hace vino malo, merece una trilla de palos. (*Ro.Ma.*, 114)
58. El que vendimia en agraz, no sacará buen vino. (Ms. An. s. XVI, 67v)
59. El vino que tarde hierve, hasta otra se detiene. (*Núñez*, 40v)
60. En pasando los agostos, nos meteremos en los mostos. (*Hoyos*, 289)
61. En septiembre el vendimiador, corta los racimos de dos en dos. (*Hoyos*, 290)
62. La vendimia, enjuta y fría. (*Kleiser*, nº 62769)
63. La vendimia sin sazón, hace al vino cascarón. (*Hoyos*, 288)
64. Las uvas por Todos Santos, aunque sean cantos. (*Hoyos*, 290)
    Por Todos los Santos, 1 de noviembre, ha de estar finalizada la vendimia.
65. Necio es asaz, quien vendimia en agraz. (*Hoyos*, 287)
66. Ni vino que hierve se puede beber, ni bien con reposo se puede tener. (Ms. Horozco, *Recop.*, 117)
67. No cojas ni pises uva, cuando se vea la luna. (Ms. *Papeles curiosos*, 92v)
    Superstición campesina.
68. No pares en octubre de vendimiar, porque la viña en noviembre sin fruto se ha de quedar. (*Hoyos*, 290)
69. No peca uva por pasada, más por agria o mal cuidada. (*Hoyos*, 292)
70. Para el Pilar, la gente a vendimiar. (*Hojas Divulgadoras Mrio. Agricultura, 1968, 11*, 23)
    En zonas de Aragón y Rioja.
71. Por San Lucas [18 de octubre], mata tus puercos, tapa tus cubas y para tus yuntas. (*Hoyos*, 294)
72. Por San Martino [San Martín, 11 de noviembre], encierra tu vino. (*Ceres*, 1943, 41)
73. Por San Martino, todo mosto es buen vino. (*Núñez*, 29v)
74. Por San Mateo [21 de septiembre], vendimian cuerdos y sandeos. (*Núñez*, 95v)
    Sandeo: sandío, necio, simple.
75. Por San Simón y San Judas [28 de octubre], carponcito de tres uvas. (*Hoyos*, 286)
76. Por San Simón y San Judas, cogidas las uvas, tanto las verdes como las maduras. (*Hoyos*, 290)
77. Por San Simón y San Judas, las uvas maduras; maduras o por madurar, mételas en el trujal. (*Hoyos*, 286). Trujal: lagar.
78. Quien vendimia en agraz, mal vino sacará. (*Hoyos*, 287)
79. Quien vendimia enjuto, bebe vino puro. (*Ro.M.*, 293)
80. Quien vinos ricos quiera elaborar, no debe apresurarse a vendimiar. (*Buen Sancho*, 88)
81. San Mateo, la vendimia arreo. (*Hoyos*, 290)
82. Si el mosto es nuevo, hierve la tinaja. (*R.M.*, 456)
83. Si vendimia mojada, la cuba presto aliviada. (*Ceres*, 1943, 40)
    Debe venderse pronto para evitar la acidificación del vino, que será de débil graduación.
84. Sin saber tratar los vinos, nunca se consiguen finos. (*Buen Sancho*, 35)
85. Uva mojada, para vino no vale nada. (*R.M.*, 502)
86. Uva que se mojó, para vinagre sí, para vino no. (*R.M.*, 501)
87. Vendimia con sol, si quieres vino dulzón. (*Ceres*, 1952, 137)
    Alude a vendimiar en seco, para no sacar vino aguado.
88. Vendimia en enjuto, y cogerás vino puro. (*Núñez*, 128)
89. Vendimia en mojado y cogerás mosto aguado. (*R.Ma.*, 171)
90. Vendimia en mojado y sacarás vinazo; vendimia en enjuto y sacarás vino puro. (*Ro.Ma.*, 308)
91. Vendimia tarde y siembra presto, si no aciertas un año acertarás ciento. (*Hoyos*, 288)

Conservación del vino. Vasijas

92. A la bodega, poco vinagre. (*R.M.*, 13)
93. A tal vino, tal bodega. (*Kleiser*, nº 53228)
94. Achacar al odre que sabe a pez. (Ms. An. s. XVI, 2)
95. Al destapar las tinajas veremos si es vino o vinagre. (*R.M.*, 20)
96. Al principio de septiembre, apareja las cubas para vendimiar las uvas. (*Hoyos*, 289)
97. Al vino y al niño, hay que criarlos con cariño. (*Ro.Ma.*, 26)

    Toneles, toneles;
    lágrimas dormidas de los moscateles
    de la cepa rancia;
    tiene la bodega color y elegancia,
    y la risa alegre de los cascabeles.
    Barriles ventrudos,
    embalse oloroso de los macharnudos,
    playas de sosiego;
    el vino es el juego
    de la alquimia maga de tinas y embudos.
    (J. Velasco de Toledo, *De sol a sol*, 154)

98. Amigo y vino, a veces derecho y a veces torcido. (*Ro.M.*, 23)
99. Cuando el tabernero vende la bota, o sabe a la pez o está rota. (*Ventué*, 69)
100. Cuando la vid llore, trasiega al trote; cuando cierna, también trasiega; cuando madura sea, también cambalachea. (*R.M.*, 93)

    Aconseja tres trasiegos: cuando brota la vid, cuando se halla en flor y cuando madura la uva.

101. De buena madre, buen hijo; de buena pipa, buen vino. (*Ro.Ma.*, 79)

    Esta es la bodega, la noble bodega
    que guarda en su fondo los vinos añejos;
    calmante que todos los males sosiega,
    locuaz dictadora de sanos consejos.
    A guisa de apuestos valientes soldados,
    que airosos cabalguen en blancos corceles,
    muy firmes y serios están alineados,
    en poyos de yeso, los anchos toneles.
    Discretos señores de grueso volumen,
    de porte arrogante, de franca alegría,
    que en pro de los hombres su sangre consumen,
    llevando a otras venas calor y alegría.
    (N. Alonso Cortés, *La bodega*)

102. Desde septiembre hasta agosto, bebe el vino viejo y deja reposar el mosto. (*Ro.Ma.*, 87)
103. Día de San Martino, prueba tu vino. (*Palmireno*, D)
104. Dos Marías y un Miguel, hacen al vino beber. (Ms. An. s. XVI, 56)

    Que la calidad y buena conservación del vino dependerán de la madurez alcanzada entre La Asunción (15 de agosto) y la Natividad de Nuestra Señora (8 de septiembre), y San Miguel (29 de septiembre)

105. El de los odres, mi tío sodes; allá con el vino. (*Núñez*, 39v)

    «El que vende mal vino, viendo al que anda con odres a conprar, lisonjeándole diziendo que es su tío; y después que le ha engañado dize: *-Allá yrás con el vino*».

106. El vino de una hoja, guárdalo en sus botas; déjalo envejecer y bebe el de dos años o tres. (*R.Ma.*, 67)
107. El vino tinto quiere estar apretado y el blanco holgado. (*Núñez*, 45v)
108. En llegando San Andrés, el vino nuevo añejo es. (*R.M.*, 189)
109. En septiembre y en agosto, bebe el vino añejo y deja estar el mosto. (Ms. *Correas*, 151)

110. En verano por el calor y en invierno por el frío, nunca le falte achaque al vino. (*Núñez*, 49)
111. En viernes, tu cuba llenes. (*Ro.M.*, 133)
Superstición.
112. En vino ni en moro, no pongas tu tesoro. (*Santillana*, 6)
113. Enero, tema viejo, rancio vino, fresco tocino y nueva pelleja. (*Hoyos*, 294)
114. Horreo en alto y bodega en sitio bajo. (*Alv. Giménez*, 24)
115. La buena solera hace el vino de primera. (*Ro.Ma.*, 157)
116. La cuba de vino, primero apreciada que mostrada. (Ms. *Correas*, 234)
117. La cuba huele al vino que tiene. (*Vallés*, 43)

Las palabras, a mi ver,
muy grandes señales son
para ver claro y oler
lo que debe de tener
el hombre en el corazón,
porque por la boca expele
lo que tiene allá en el centro,
así como hacer suele
una «vasija que huele
al vino que tiene dentro».
(Ms. Horozco, *Ref. Glosados*, nº 1272)

118. La hacienda de tu enemigo, o en dinero o en vino. (*Núñez*, 67)
119. Ni mujer de Baza [Granada], ni vino en calabaza (*Ro.Ma.*, 208)
120. Ni todo el vino en una bodega, ni todo el trigo en una panera. (*R.M.*, 326)
121. No eches vino nuevo en cueros viejos, por si se rompe el pellejo. (*Jaime*)
122. No vendas tu vino en mosto, ni tu pan en agosto. (Ms. An. s. XVI, 276)
123. Poco vino, vende vino; mucho vino, guarda vino. (*Núñez*, 95v)
124. Por año nuevo,trigo, vino y tocino nuevo, ya son viejos. (*Hoyos*, 294)
125. Por San Andrés, vino es. (*Cejador*, 1, 55)
126. Por San Martín, abre la espita del tonel y bebe de él. (*Ro.Ma.*, 238)
127. Por San Martino, bebe tu vino y deja el agua para el molino. (*Cejador*, 3, 19)
128. Por Todos los Santos, siembra tu trigo y prueba tu vino. (*Cejador*, 3, 243)
129. Quien cambia una bota por otra, es porque hace mal vino o está rota. (*R.M.*, 395)
130. Según es la bota, ansí sale el vino. (*Galante*, nº 399)
Refrán sefardí.
131. Tenga en pipas su caudal, aquel a quien quisieres mal. (*R.M.*, 482)
132. Vino de frasco, bueno a la mañana y a la tarde vinagre. (*P. Espinosa*, 192)
133. Vino de uvas, añejado en buenas cubas. (*Ro.M.*, 334)

Bendita alegría;
del vino se ha dicho mucha tontería.
Bodegas, bocoyes, coplillas, lagar,
catacumba, lago, tinaja, vasar,
trabajo, riqueza, rumbo, señorío;
la bodega, ¿acaso no es un ancho río
que no supo nunca donde estaba el mar?
(J. Velasco de Toledo, *De sol a sol*, 156)

134. Vino en bajos y cama en altos. (*Arnal*, 227)
Las bodegas conviene que sean subterráneas.
135. Vino sacado, hay que gastarlo. (*Cejador, 3*, 339)
136. Vino trasnochado, no vale un cornado. (*Núñez*, 128v)
137. Vino y amigo que se torcieron, sólo para vinagre fueron buenos. (*R.Ma.*, 171)

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS
(con indicación entre corchetes de la abreviatura empleada)

Fuentes manuscritas

Siglo XVI

HOROZCO, S. DE (segunda mitad s. XVI): *Recopilación de refranes, adagios comunes y vulgares de España. La mayor y más copiosa que hasta ahora se ha hecho*. Bibl. Nacional de Madrid, sig. Ms. 1849. [Ms. Horozco, *Recop.*]

-- (segunda mitad s. XVI): *Teatro universal de proverbios, adagios ... glosados por el licenciado ...* Bibl. R. Acad. Española, sig. Ms. S. Com. G-A, 126. [Ms. Horozco, *Prov. Glosados*]

LERMA, J. (comienza en 1518): *Diario*. Bibl. Nacional de Madrid, sig. Ms. 19433. [Ms. *Lerma*]

REFRANES CASTELLANOS (hacia 1560). Bibl. Consejo Superior Investigaciones Científicas, sig. Ms. R.M. 3868). [Ms. An. s. XVI]

COPLAS DE ASUNTOS VARIOS. FRASES, DICHOS Y SENTENCIAS (principios de siglo). Bibl. Nacional de Madrid, sig. Ms., 8756. [*Coplas de asuntos varios*]

Siglo XVII

CORREAS, G. (1625): *Vokabulario de Rrefranes i frases proverbiales i otras fórmulas komunes de la lengua kastellana*. Bibl. Nacional de Madrid, sig. Ms. 4450. [Ms. *Correas*]

FRANÇIOSÍN, L. (1659): *Interpretación y paraphrasis de muchas de las voces castellanas*. En manuscrito *Luis Galindo, 10*. Bibl. Nacional de Madrid, sig. Ms. 9781. [Ms. *Françiosín*]

GALINDO, L. (1659): *Sentencias filosóficas y verdades morales. Que otros llaman prouerbios o adagios castellanos*. 10 t. Bibl. Nacional de Madrid, sig. 9972-9981. [Ms. *Galindo*]

PAREMIAE. FLORILEGIO POÉTICO SACRO-PROFANO. RETÓRICA, ARITMÉTICA, REFFRANES, ROMANCES, VILLANCICOS (final de siglo). Bibl. Nacional de Madrid, sig. Ms. D-203. [Ms. *Paremiae*]

POESÍAS VARIAS. REFRANES CASTELLANOS POR ABECEDARIO (final de siglo). Bibl. Nacional de Madrid, sig. 3886. [Ms. *Poesías var.*]

ROSAL, F. DEL (1601): *Origen y etymología de todos los vocablos originales de la lengua castellana*. Bibl. Nacional de Madrid, sig. Ms. 6929.

Siglo XVIII

COLECCIÓN VARGAS PONCE. REFRANES CASTELLANOS (mediados de siglo). Bibl. Acad. Historia, sig. Ms 4223. [Col. *Vargas Ponce*]

PAPELES CURIOSOS (principios de siglo). Bibl. Nacional de Madrid, sig. Ms. 10925. [Ms. *Pap. Curiosos*]

Fuentes impresas

ALLUÉ MORER, A. (1942-1976): *Almanaque Ceres*. Valladolid. [*Ceres*]

ARNAL CAVERO, P. (1953): *Refranes, dichos, mazadas ... en el Somontano y montaña oscense*. Zaragoza. [*Arnal*]

BOHL DE FABER, C., seud. FERNÁN CABALLERO (1912-1914): *El refranero del campo y Poesías populares*. Madrid, 2 t. [*Fernán Caballero*]

CAMPANO LORENZO Y FERNÁNDEZ, D.B. (s.a., anterior a 1855): *Aforismos de Agricultura General en verso*. Vitoria, 75 pp.

CARO Y CEJUDO, J.M. (1675): *Refranes y modos de hablar castellanos con latinos que les corresponden ...* Madrid. [*Caro y Cejudo*]

CASTILLO DE LUCAS, A. (1940): *Refranerillo de la alimentación*. Madrid. [C. Lucas, Aliment.]

-- (1944): *Refranero Médico*. Madrid. [C. Lucas, *Ref. Médico*]
CEJADOR Y FRAUCA, J. (1928): *Refranero castellano*. 3 t. Madrid. [*Cejador*]
FAGÉS DE ROMÁ, N. (1849): *Aforismos rurales, conforme las reglas dadas por los más clásicos agrónomos antiguos y modernos* ... Figeras, 158 pp.
GELLA ITURRIAGA, J. (1944): *Refranero del mar*. Madrid. [*Gella*]
HOYOS SANCHO, N. (1954): *Refranero agrícola español*. Madrid. [*Hoyos*]
JAIME GÓMEZ, J. DE; JAIME LORÉN, J.M. DE (1950-1998): *Fichero particular de refranes*. [*Jaime*]
LÓPEZ DE MENDOZA, I., MARQUÉS DE SANTILLANA (med. S. XV): *Refranes que dizen las viejas tras el fuego*. Ed. Facsímil de la de 1542, J.M. Sánchez, Madrid. [*Santillana*]
MAL LARA, J. DE (1568): *La philosophía vulgar*. Sevilla. [*Mal Lara*]
MARTÍNEZ KLEISER, L. (1953): *Refranero general ideológico español*. Madrid: Ed. Hernando. [*Kleiser*]
MONLAU, P.F. (1870): *La higiene popular en refranes castellanos. Elementos de higiene privada*..., 651-686. Madrid. [*Monlau*]
NÚÑEZ, H., EL COMENDADOR GRIEGO (1555): *Refranes o proverbios que coligió el Comendador* ... Salamanca. [*Núñez*]
OLIVER, J.M. (1983): *Refranero español*. Madrid. [*Oliver*]
PALMIRENO, J.L. (1569): *Refranes de mesa, salud y buena crianza. El envidioso cortesano*. Alcalá de Henares. [*Palmireno*]
REFRANES FAMOSÍSIMOS Y PROVECHOSOS GLOSADOS (1509). Burgos. Ed. Facsímil, 1923, M. García Moreno. [*Ref. Glosados*]
RODRÍGUEZ MARÍN, F. (1926): *Más de 21.000 refranes castellanos no contenidos en la copiosa colección del Maestro Gonzalo Correas*. Madrid. [*R.M.*]
-- (1930): *12.600 refranes más no contenidos en la colección del Maestro Gonzalo Correas*. Madrid. [*Ro.M.*]
-- (1934): *Los 6.666 refranes de mi última rebusca, no contenidos en la copiosa colección del Maestro Gonzalo Correas*. Madrid. [*R.Ma.*]
-- (1941): *Todavía 10.700 refranes más no registrados por el Maestro Gonzalo Correas*. Madrid. [*Ro.Ma.*]
ROJAS, F. DE (1499): *La Celestina*. Edic. 1951, J. Cejador, Madrid. [*Celestina*]
SANCHO DE ESPAÑA, EL (1862): *Colección metódica de máximas, proverbios, sentencias y refranes acerca de la Agricultura, la Ganadería y la Economía rural* ... Madrid, 128 pp.
SBARBI, J.M (1922): *Diccionario de refranes, adagios y proverbios*. 2 t. Madrid. [Sbarbi, *Dicc.*]
SORAPÁN DE RIEROS, J. (1616): *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua* ... Granada. [*Sorapán*]
VALLÉS, P. (1549): *Libro de refranes copilados por el orden de A, B, C. En el que se contienen quatro mil y treszientos refranes. El más copioso que hasta oy ha salido*. Zaragoza. Ed. 1917, facsímil M. García Moreno, Madrid. [*Vallés*]
VEGA CARPIO, F.L. (1632): *La Dorotea*. Ed. Madrid, 1777. [*Lope de Vega*]
VERGARA MARTÍN, G.M. (1936): *Refranero geográfico español*. Madrid. [*Vergara*]
YRIARTE, J. DE (1774): *Refranes castellanos traducidos en verso latino. Obras sueltas*, 2. Madrid. [*Yriarte*]



No pares en octubre de vendimiar,
porque la viña en noviembre sin fruto se ha de quedar.