

CAPÍTULO 6

El proceso de vinificación

Las noticias que tenemos de la fabricación del vino son tan antiguas como la civilización, y cada uno de los pueblos que las han descrito han mostrado alguna técnica autóctona, propia de sus tierras y en ocasiones difícilmente exportable. Lo cierto es que desde los egipcios, que retorcían la uva dentro de un saco colocado encima de una cuba, apretándolo en direcciones contrarias por medio de unos palos, hasta las cada vez más modernas prensas actuales, los procedimientos y técnicas de la vinificación han variado muy poco en lo esencial desde el patriarca Noé a nuestros días.

1. Pisar

El exprimido de la uva puede realizarse de muy diversas formas, aunque la más común haya sido, por una razón de índole práctica, el pisado de los racimos encima, al lado o dentro de las *cubas*, *tinos* o *lagares*.

El procedimiento del pisado ha variado en tierras hispanas en relación con la geografía y la calidad, cantidad y destino de los caldos que mediante este proceso se deseaba obtener. En tierras riojanas se acostumbraba a pisar la uva una vez ésta había efectuado ya una pequeña fermentación —con su correspondiente disminución de

volumen— dentro del *tino* o *lago*¹, mientras que en Cataluña la costumbre extendida era pisar los racimos sobre unas tablas entreabiertas colocadas encima del *cup* (*post del cup*).

Todas estas variantes etnológicas, con ser muy interesantes, no afectan en nada a nuestro estudio, puesto que una acción tan general como es el *pisado* está muy poco representada en el refranero. Esta curiosa excepción es digna de ser señalada, puesto que la casi ausencia de paremias que hagan referencia explícita a esta acción resulta difícilmente explicable². Sólo una, carente de toda información etnológica sobre esta operación, hemos encontrado en nuestra búsqueda:

- El vino desde que lo *pisaron* por huir de los pies se sube a la cabeza.

2. Lagar

También parecido aspecto reviste el término lagar, pues si bien el depósito para fermentación de la vid —llámese éste *lagar*, *tino*, *lago* o *xarahiz*— está tan suficiente y abundante documentado desde el punto de vista etnológico como desde el literario, solamente en una de las paremias recogidas se hace mención concreta de este elemento, conocido y usado en todas nuestras regiones vinícolas desde antiguo. Testimonios no nos faltan, valga si no el de Herrera:

«(...) como hacen en Córdoba, que en las viñas tienen sus casas y lagares, con sus bodegas y xarahices, y aún sótanos, allí hacen su vino y lo cuecen y lo asientan, y al tiempo de trasegar traen lo limpio a casa»³.

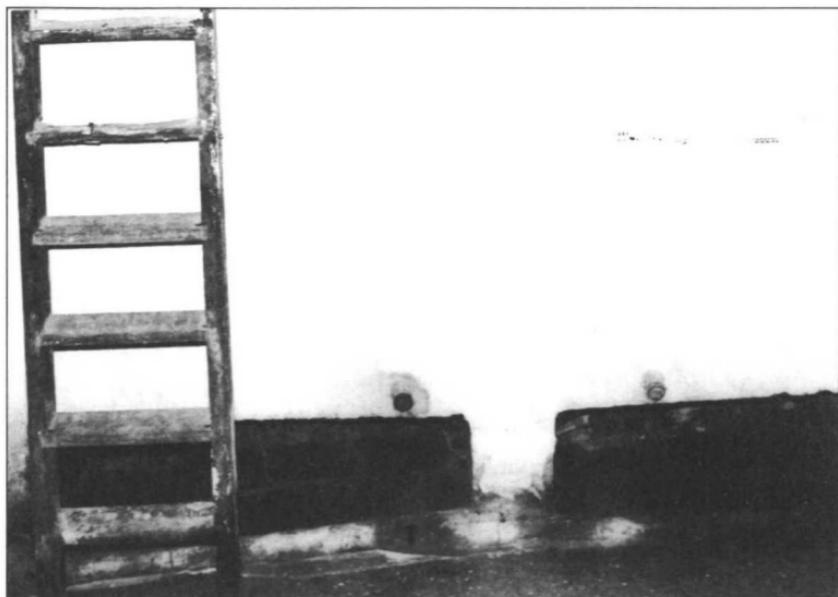
1. Procedimiento éste que, según confesión de los propios riojanos «es muy peligroso y cada año se muere alguno».

2. A no ser que la acción de pisar la uva reciba en las distintas zonas vinícolas otra denominación que nosotros desconocemos. Sin embargo, de los refranes por nosotros recopilados no se desprende ninguna información al respecto.

3. Alonso de Herrera, op. cit., Libro II., cap. XXI.

Los únicos ejemplos que de este elemento hemos encontrado son:

- Tengo yo cubas y caudal y quien quiera viñas y *lagar*.
- No hay otra cosa para quitar pesares como el mosto de los *lagares*.



Salida del *tino* o *lagar* en La Guardia (Alava). Fot. aut.

3. Mosto

El primer zumo que se desprende de las uvas que han sido arrojadas al *lagar*, tanto si se trata del producto del pisado como si responde al lento rezumar de los racimos aplastados por el peso de la caída dentro del recipiente, es el llamado *mosto* o vino sin fermentar, que es recogido como primera muestra de lo que será después el verdadero resultado de la cosecha. La ceremonia de la obtención del primer mosto tiene reminiscencias paganas de ofrenda y tributo a

los dioses propicios, y en la sociedad cristiana ha derivado en el gran número de festejos populares que tienen en nuestras tierras como parte principal la ofrenda del fruto de la vendimia al santo, santa, virgen o patrón protector de la localidad.

La importancia del *mosto* como logro y promesa a la vez queda refrendada por el gran número de refranes que contienen este vocablo en el refranero castellano:

A y B) Conjunto de paremias que alaban o denuestan el *mosto*, junto con las que nos informan de su obrencia y provecho:

- Alabado y bendito sea el que a la uva le puso su palito, porque si el palito no le pusiera, el *mosto* se le saliera.
- No hay otra cosa para quitar pesares como el *mosto* de los lagares.
- Las uvas para las cubas, comidas en grano, *mosto* desperdi-ciado.
- El buen *mosto* sale al rostro.
- Fia poco del que tiene horror al *mosto*.
- No hay buena cava sin *mosto* ni monda si no es al costo⁴.
- De orujo exprimido nunca *mosto* corrido.
- Vendimia en mojado y obtendrás *mosto* aguado.
- Poda corto y cogerás *mosto*, poda largo y cogerás pámpanos.

C) La inmensa mayoría de los refranes de los meses del calendario eligen agosto para instruirnos sobre las épocas relacionadas con el *mosto*. La elección de este mes está propiciada tanto por la misma naturaleza (agosto y septiembre son de por sí meses relacionados con la vendimia) como —seguramente en mayor medida— por la rima consonante que estos dos vocablos guardan. Tal ocurría en los refranes del pan con *enero* y *granero*, *noviembre* y *siembre*, etc. Las paremias que relacionan estos dos términos son realmente abundantes

4. Otro refrán de Nieves de Hoyos que adolece de léxico carente de la espontaneidad de los refranes populares.

tanto en castellano como en otras lenguas románicas, incluidas todas las de la península⁵:

- Agua en agosto agua el *mosto*.
- Si no lloviése en agosto echa tu caudal en *mosto*.
- Cuando lloviere en agosto no eches tu caudal en *mosto*⁶.
- Cuando llueve en agosto llueve miel y *mosto*⁷.
- Agosto todo lo seca menos el *mosto*.
- Agua de agosto, azafrán, miel y *mosto*.
- Lluvia abundante venida en agosto riqueza aporta de aceite y *mosto*.
- Agua por la Virgen de agosto, año de *mosto*.
- Agua por la Virgen de agosto, quita aceite y agua y *mosto*.
- Agua que en agosto viene, la mitad va al *mosto* y la otra mitad al aceite.
- Agua por S. Juan quita vino y no da pan, por agosto, ni pan ni *mosto*.
- La primera lluvia de agosto apresura el *mosto*.
- En agosto ni mujer ni *mosto*⁸.
- Bina en mayo y cubre en agosto, ni trigo ni *mosto*.
- Quien quiera tener buen *mosto* cave su viña en agosto.
- Setiembre muy mojado, mucho *mosto* pero aguado.
- En agosto de las uvas se hace el *mosto*, del *mosto* se hace el mostillo, del mostillo el caramillo.
- En agosto, se hinche la uva de *mosto*.
- En agosto, *mosto*; en setiembre, vino para vender.
- *Mosto* en agosto, mal gusto y peor rostro.
- Madura la uva en agosto y setiembre ofrece *mosto*.

5. «Quand il pleut en août, il pleut miel et mout.»

«Agua, de agosto, açafrao, mel e mosto».

«Aigua d'agost, safra, mel i most».

6. Este refrán y el anterior, de idéntico significado, representan dos posibles maneras de decir lo mismo a través de unas estructuras superficiales aparentemente contrarias.

7. Es éste uno de los refranes populares que hemos encontrado repetido en más refraneros.

8. El refrán paralelo catalán, de idéntica estructura, goza todavía de gran popularidad.

- No es buen *mosto* el cogido en agosto.
 - Quien poda en mayo y alza en agosto, ni coge pan ni *mosto*.
 - Quien rebina en agosto llena su bodega de *mosto*.
 - En setiembre y en agosto bebe el vino añejo y deja estar el *mosto*⁹.
 - Por S. Martino todo *mosto* es buen vino.
 - Lluvia por S. Cipriano quita *mosto* y no da grados.
- D) – Si el *mosto* es nuevo, hierve la tinaja.

4. Hollejo

El residuo que queda en el *tino* o *lagar* después de la primera fermentación tumultuosa si ésta se ha realizado sin la previa separación de las partes duras del vegetal está compuesto por las partes leñosas: *escobajo* y la piel de la uva: *hollejo*.

De la permanencia del hollejo en el interior del tino y del grado de fermentación que alcance el mosto conjuntamente con aquél dependerá el color y aspereza de los vinos resultantes. El vino blanco deberá permanecer el menor tiempo posible en contacto con los *hollejos*, mientras que el tinto adquirirá su especial tonalidad como consecuencia de la fermentación conjunta de *mosto* y *hollejo*. Los refranes de este término, que alterna con los de *cascarilla* o *pellejo*, son presumiblemente escasos puesto que nosotros solamente hemos encontrado una referencia a este elemento en los refraneros consultados:

- Vidueño perruno, gordo de *hollejo* y abundante zumo.

5. Orujo

Es el resultado de exprimir o prensar las partes sólidas que contiene la uva procedente de la vendimia. Está formado por *hollejos* y

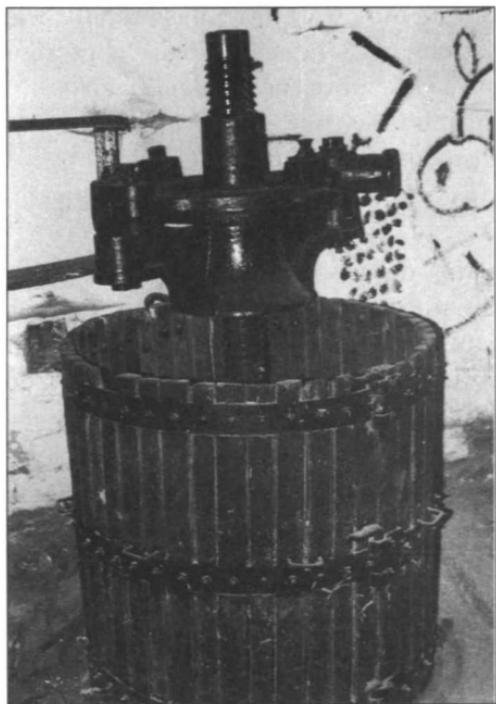
9. Terminamos con este ejemplo la larga lista de refranes que relacionan agosto y *mosto* y que, como hemos podido comprobar, exponen un buen número de opiniones contradictorias y, en su mayoría, excluyentes.

escobajos o *rampojos* una vez que éstos han sido triturados y separados del líquido. El *orujo* tiene un aprovechamiento industrial para la fabricación de alcoholes, y también se emplea para modificar el grado y la calidad del vino. Tampoco este término encuentra gran eco en el refranero, puesto que solamente un ejemplo nos permite su inclusión en este estudio:

– De *orujo* exprimido nunca mosto corrido.

6. Exprimir

Para aprovechar mejor la sustancia contenida en los residuos sólidos de la vid y alargar así la producción del caldo, el hombre se ha valido a lo largo de los tiempos de diversas técnicas que, en esencia, se destinaban a conseguir un más completo, rápido y sencillo mé-



Prensa en La Guardia (Álava)

todo para comprimir los restos del vegetal. Por ello las prensas —más o menos primitivas según las épocas y culturas— se rastrean ya en la prehistoria de la enología, y llegan a nuestros días perfeccionadas por las modernas tecnologías industriales.

Las distintas clases de prensas, desde la romana de aparatoso morfológia hasta las modernas máquinas hidráulicas, eléctricas y neumáticas, no poseen tampoco su representación paremiológica. Sin embargo un solo refrán, ya citado, es ejemplo suficiente aunque menguado para dejar constancia de esta operación:

- De orujo *exprimido* nunca mosto corrido.

7. Hervir

La fermentación del mosto, con todo su complicado proceso de descomposición del zumo, elevación de temperatura y destilación gaseosa, ha despertado desde antiguo la curiosidad y el asombro de los hombres. Hasta el descubrimiento de las levaduras causantes de tal metamorfosis —gracias a las observaciones de Pasteur— el proceso de fermentación pertenecía para el hombre encargado de provocarlo al ámbito de lo mágico e inexplicable, pues se consideró durante mucho tiempo que lo que se producía en el interior de los depósitos era debido no tanto a la química como al «espíritu del vino» que lo propiciaba.

La fermentación o «hervido» del vino, tumultuosa primero en los *tinos* o *lagares* y lenta más tarde en las *cubas*, *botas* o *tinajas* destinadas a tal fin producirá el milagro de la conversión de mosto en vino, y por ello es sin duda alguna la parte primordial, decisiva, de todo el largo proceso vinícola.

Los refranes, acordes una vez más con el lenguaje del pueblo que los ha creado, nos hablan de *hervir* y no de fermentar, palabra ésta de mucha menos raigambre popular:

- Si el mosto es nuevo *hierve* la tinaja.
- El vino que tarde *hierve* hasta otro se detiene.
- Ni vino que *hierve* se puede beber ni bien en reposo se puede tener.

8. Bota, cuba, tinaja

Los depósitos en los que el vino continuará su elaboración y crianza han sufrido pocas modificaciones a través de los tiempos; sin embargo sí debemos señalar que en las culturas antiguas, tanto egipcios como griegos o romanos solían depositar sus vinos en vasijas de barro cocido, con o sin asas, y provistas de una tapadera del mismo material que era sellada una vez depositado el mosto en su interior. Estas ánforas servían tanto para su crianza como para el transporte de los caldos, sobre todo los que procedentes de tierras hispanas –Tarragona y Jerez especialmente– abastecían a la metrópoli. Pero los depósitos que responden con más exactitud a una tradición hispana son, desde luego, las *barricas* o *cubas* de madera que, desde el pueblo celta hasta nuestros días, vienen conservando nuestros afamados caldos. Los *odres* de piel –cabra generalmente– eran ya conocidos por los romanos, los cuales utilizaban para envases de mayor capacidad pieles de toro que les proporcionaban más de 200 litros de líquido.

Así, pues, *tinajas*, *cubas* y *odres* –barro, madera y cuero– han servido desde antiguo y sirven todavía hoy para el proceso de obtención, crianza y almacenamiento del vino tanto en nuestra zona hispana como en el resto de los países productores. Los refranes de estos elementos son naturalmente numerosos, por ello los distribuiremos en los apartados dedicados a las cubas, botas y tinajas por considerar que estos elementos se refieren mayoritariamente a los depósitos de fermentación lenta, dejando para el capítulo de *Curado y envejecimiento* los términos *barril*, *tonel*, *odre* y *pellejo*. (Ver VIII.2.)

Bota

Este término responde, según el refranero, a dos realidades distintas. Por una parte se refiere, en la mayoría de los ejemplos paremiológicos, al pequeño depósito de cuero que permite beber de él a tragos y que se acostumbra a llevar encima, y por otra, en algunos ejemplos, se emplea el término como sinónimo de cuba o barril. Es

esta acepción la que nos ocupa ahora, y por tanto reproducimos los siguientes refranes:

- El vino de una hoja guárdalo en tus *botas*, déjalo envejecer y bebe de él dos años o tres.
- Según la *bota* así sale el vino.
- Cuando la tabernera vende la *bota* o sabe a pez o está rota.
- La *bota* llena, la mujer borracha.
- Buen vino en negra *bota*.

Cuba

Son depósitos de mayor envergadura, y sirven tanto para el envejecido como para el transporte del vino. De ellas poseemos los siguientes ejemplos:

C) Refranes relacionados con los meses:

- Lluvias de enero llenan *cuba*, tinaja y granero.
- Si truena en febrero las *cubas* al gallinero.
- Si atruena en febrero sube las *cubas* al gallinero, si atruena en marzo, apriétalas con el mazo, si atruena en abril, vuélvelas a subir.
- Cuando truena en marzo, apareja las *cubas* y el mazo.
- Si helare en marzo busca *cubas* y mazo, si helare en abril, tórnalas al cubil.
- Truenos por abril, pon la *cuba* por tamboril.
- Por S. Juan y S. Pedro pintan las uvas, por la Virgen de agosto ya maduran y es una fortuna si S. Miguel las hace vino en *cubas*.
- A principio de setiembre apareja las *cubas* para vendimiar las uvas.
- Viene S. Martín en caballo chiquito, tapa la *cuba* y guarda el mosquito.

D) Refranes que permiten su aplicación a campos no específicos:

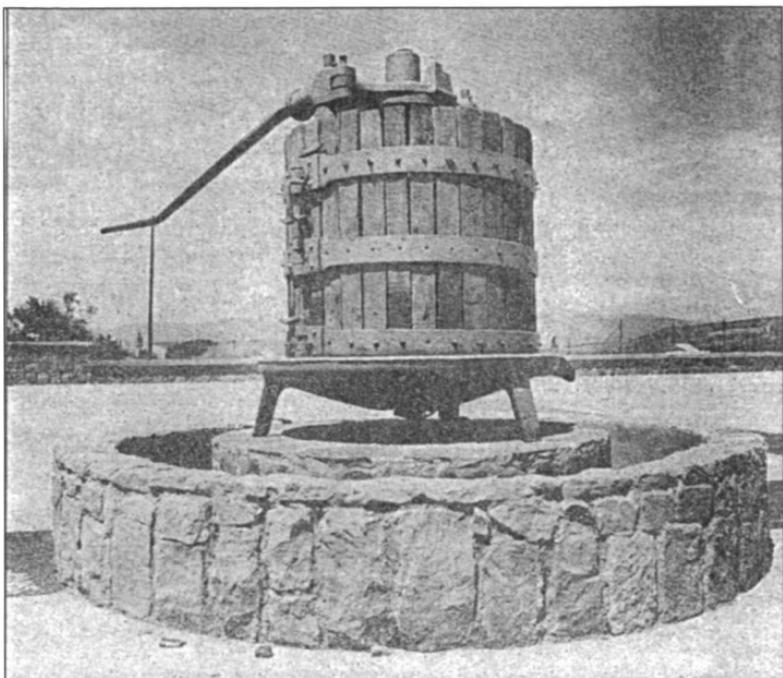
- Tenga yo *cubas* y caudal y quien quiera viñas y lagar.
- Buenas *uvas* llenan de buen vino las *cubas*.
- Del amor a las *cubas* no nacen bubas.
- Buenas *uvas* llenan de buen vino las *cubas*.
- Vino de *uvas*, añejado en buenas *cubas*.
- Tinaja vieja y *cuba* nueva.
- La buena *cuba* sin bandera se anuncia.
- La *cuba* de vino, primero apreciada que mostrada.
- Si vendimia mojada, la *cuba* presto aliviada.
- Las *uvas*, para las *cubas*; comidas en grano, mosto desperdi-ciado.
- Al buen comer o mal comer, tres veces beber: la primera pura, la segunda como Dios la crió en la uva, la tercera como sale de la *cuba*.
- La primera pura, la segunda sin mixtura, y la tercera como sale de la *cuba*.
- Año bisiesto ni *cuba* ni cesto.

E) – La *cuba* llena y la suegra beoda.

- No cabe la *cuba* más de llena.
- ¿Te beberías tu solo la cuba de Sahagún - Según, según.

Tinaja

- Lluvias de enero llenan cubas, *tinaja* y granero.
- Si el mosto es nuevo hierve la *tinaja*.
- *Tinaja* vieja y cuba nueva.



Prensa de vino en Haro (Rioja Alta).

CATALÁN

El proceso de vinificación ha sufrido en sus partes esenciales muy ligeras modificaciones desde la época de fijación de la mayoría de los refranes hasta nuestros días. Aun teniendo en cuenta la diversidad de variantes que son propias de cada comarca o localidad y que están estrechamente ligadas a las condiciones físicas y climáticas de cada zona, podemos trazar las líneas maestras del proceso de elaboración del vino con los siguientes elementos:

1a. Trepitjar

Ya hemos dicho que era costumbre extendida en Cataluña, al menos en las zonas en las que nosotros hemos investigado, el pisado de la uva, recién traída de la *verema* en *carros o angarells*, encima de la entrada del *cup*. Éste estaba generalmente situado en un nivel inferior al de la entrada de la casa y se accedía por un agujero practicado en su parte superior y que coincidía con el suelo de la casa. La uva se pisaba generalmente encima o al costado del cup, sobre unas tablas o *posts* de madera que, entreabiertas, dejaban colar el líquido en el interior del depósito¹⁰. Estas mismas tablas, unidas y cubiertas con sacos de esparto y en ocasiones selladas con cal, servían para tapar la entrada del cup mientras se producía en él la fermentación tumultuosa del mosto: *primera bullida*, operación tras la cual, y pasado un tiempo prudencial, se pasaba a filtrar el líquido y obtener así el primer vino: *vi verge o vi de raig de cup*¹¹.

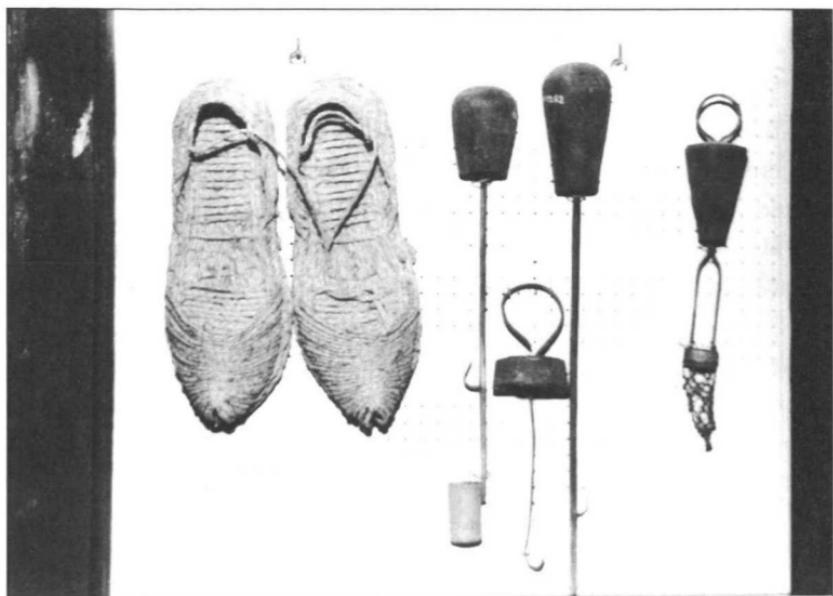
El proceso de *trepitjar opiar*, efectuado por los *trepitjadors o pia-dors* descalzos y con los pantalones a media pierna, fue sustituido en algunas localidades o zonas concretas por las máquinas *trepitadoras* que, compuestas por un depósito a modo de *pastera* y un cilindro interior: *curró*, estriado, de madera o hierro, unido a una manivela exterior, iban estrujando la uva y obteniendo así el líquido sin necesidad de pisarlo. De esta operación que –manual o mecánica– ha sido efectuada siempre en toda Catalunya –al menos en lo que nosotros conocemos– no ha quedado rastro en el refranero catalán, a no ser por la expresión popular:

- Semblar un *trepitjaraïms*.
- Sembla que *trepitji* raïms.

que resulta harto escaso reflejo de la real importancia y repercusión de esta labor en la historia de la viticultura en Catalunya.

10. Éste es el sistema descrito por los entrevistados de las comarcas de Anoia y Alt Penedés. (Localidades de Piera, Masquefa, Vilafranca del P. y La Granada).

11. En denominación propia de las localidades consultadas.



Alpargatas para pisar uva (Jumilla) y utensilios para quemar azufre. Museo del Vi
(Vilafranca del P.)

2a. Cup

Ya hemos indicado su ubicación en la mayoría de las comarcas catalanas, si bien en alguna zona concreta¹² podía estar situado en el exterior de la casa. Estaba generalmente recubierto de baldosas —*caurons*— aunque también era común el realizado simplemente con loseñas de barro cocido sin barniz. En la mayoría de los casos el agujero de salida estaba situado en un extremo del suelo en el que se depositaba un manojo de sarmientos —*garbó*— que sirviera de filtro para las impurezas de la *brisá*, y que comunicaba con el *celler* por medio del *pericó* o *caneller* por el que se recogía el vino y se trasportaba —*trasco-*

12. A Griera en *La casa catalana* (Butlletí de Dialectología Catalana) cita como poblaciones en las que el *cup* puede estar situado fuera de la casa a Borges Blanques, S. Vicenç, dels Horts, y Montblanch.

lar— a los depósitos de fermentación lenta. La operación siguiente era la de limpieza del *cup*, para la cual era necesario que hubiese transcurrido un tiempo prudencial desde la obtención del vino, a pesar de lo cual los vapores concentrados en su interior hacían muy peligrosa esta operación, de consecuencias fatales en más de una ocasión.

Los refranes catalanes del *cup* que nosotros hemos recogido no son tan abundantes como cabría esperar:

- A) — Qui no té era ni *cup* té la meitat del pa i del vi perdit.
- C) — Per S. Lluc mata es porc i enceta es *cup*.
 - Per S. Lluc matarás el por i durás la verema al *cup*.
- E) — Esser un *cup* del delme!
 - Esser un *cup* de vi.



Entrada del *cup* i posts en Piera (Anoia). Fot. aut.

3a. Most

Es el primer zumo que resulta de exprimir la uva antes de su fermentación. Se acostumbra a guardar en una pequeña parte para fabricar licores no alcohólicos como el *arrop*. Para evitar su posterior fermentación se emplean tradicionalmente medios mecánicos o químicos. Los refranes del *most*, como ocurre con sus paralelos castellanos, relacionan este elemento con el mes de agosto, también en esta ocasión propiciado, si no motivado, por la rima de ambos términos. En los refranes catalanes esta relación se hace excluyente, puesto que todos los refranes que del *most* hemos encontrado se refieren también al mes de agosto y a la relación entre ambos:

- Per l'agost ni dona ni *most*.
- Juny, juliol i agost, ni dones, ni col ni *most*.
- Aigua d'agost, mel i *most*¹³.
- Aigua d'agost, safrà, mel i *most*.
- Primera pluja d'agost avança el *most*.
- Si plou pel mes d'agost no gastis diners en *most*.
- A l'agost només plou *most*.
- Aigo d'agost ni vi ni *most*.
- Si plou per l'agost, adeu *most*.
- A l'agost recull el *most*.
- En agost ja hi ha *most*.
- En agost lo raim posa *most*.
- En agost pinta el *most*.
- En agost figues i *most*.
- A darrers d'agost apropi el *most*.
- Per tot l'agost ha d'estar fet lo *most*.
- Per l'agost arreplegar el *most*.
- Agost, prepara la bóta pel *most*.

13. Otro ejemplo de las contradicciones que comentábamos en la nota n.º 9 sobre las informaciones del refranero en relación con el mosto.

- Per l'agost bull el mar i bull el *most*.
- Agost, most, i setembre vi per *vendre*.



Prensas. Cenicero (Rioja Alta) y Museu del Ví (procedente de Tarragona)

7a. Bullir, bullida

Este término tiene su paralelo en el castellano *hervir* que como ya hemos visto prefiere con mucho el refranero al culto *fermentar*. Algo idéntico ocurre en los refranes catalanes, a pesar de que, otra vez, nos encontramos frente a un término de extraña escasez paremiológica. Los únicos ejemplos que de esta acción hemos encontrado son la expresión:

- Fer la *bullida*,

como sinónimo de embriagarse; y el refrán ya citado en el apartado anterior:

- Per l'agost bull el mar i *bull* el *most*.

8a. Bots, bótes, barrils

Los depósitos del vino una vez éste ha sufrido su primera fermentación en el *cup* y cuando ya se ha añadido el vino procedente de la prensa: *vi premSAT*, han sido tradicionalmente grandes barricas: *bótes* de madera de roble o castaño de 7 a 10 hl de capacidad que han servido de lecho al largo sueño del vino en el fondo de los *cellers*. Los *boCOIS* o *vaixells* de grandes dimensiones, también de madera, han servido tradicionalmente para la exportación de vino a Ultramar, sobre todo durante la época de esplendor del comercio catalán de vinos.

La limpieza y acondicionamiento de las *bótes* antes de la verema era un trabajo necesario e indispensable para la futura conservación y crianza del vino. Para realizarlo se empleaban diversas técnicas de limpieza manuales o bien se procedía a un limpiado profesional a cargo de *boters* que empleaban para ello *aixols*.

De *bots*, *bótes* i *barrils* tenemos amplias referencias paremiológicas:

Bot

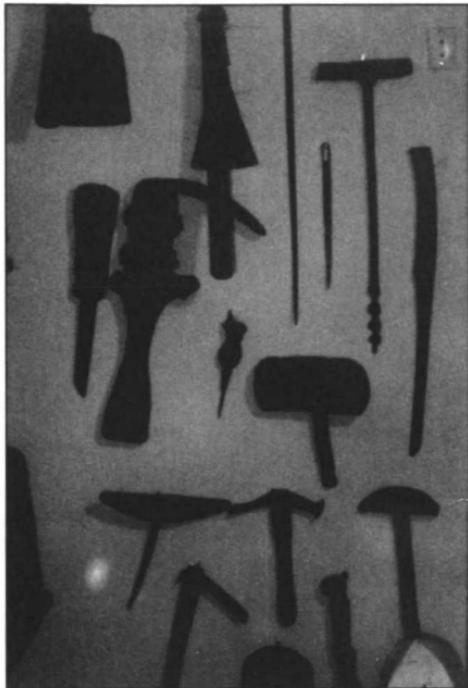
- *Bot petit aviat és plé.*
- *Voler saber quants pels té un bot.*
- *Rebentar el bot.*
- *Inflar el bot.*
- *Tenir-ne el bot plé.*
- *Ploure a bots i a barrals.*

Bóta

Los refranes de este utensilio son más numerosos que los de los términos *bot* i *barril*, ello es debido a la mayor popularidad del término que abarca, para el hablante medio no especializado, a toda clase de depósitos de madera para contener el vino en su proceso de envejecimiento. Podemos clasificarlos en los siguientes apartados:

C) Relacionados con los meses:

- *Per S. Martí tapa la bóta de ton vi.*



Eines de Boter. Museu del Pa
(Cervera)

- Per S. Martí tapa la *bóta* de ton vi i si no l'has tapat t'apala aviat.
 - Per S. Martí enceta la *bóta* de vi.
 - (Per S. Martí gusta ton vi)
 - (Per S. Martí aspira ton vi).
 - Pel gener es buida la *bóta* i el graner.
 - Aigua de gener omple *bótes* i graner.
 - L'aigua de gener omple la *bóta* i el graner i emprenya l'oli-ver.
 - En agost, prepara la *bóta* pel most.
- D) – *Bóta* dolenta no fa bon vi.
- Conforme la *bóta* serà el vi.

- Ni tot el pa en coques ni tot el vi en *bótes*.
 - A *bóta* buidada no hi ha de punyir.
 - Home valent i *bóta* de bon vi prompte s'acaben.
 - De gota a gota s'omple la *bóta*.
 - De gota en gota s'omple la *bóta*, de mica en mica s'omple la pica.
 - De gota en gota s'eixuga la *bóta*.
 - El mal ve a *bótes* i s'en va a gotes.
 - Any de traspàs ni *bóta* ni sedàs.
 - Qui *bóta* no sopa ni tasta el vi de la *bóta*.
 - Qui beu vi de moltes *bótes* ne beu d'agre i d'escaldat.
 - Vi embotat i aigua rajant, totes les *bótes* s'ompliràn.
 - Dona borratxa i vi a la *bóta* no pot ser.
- E) – Durar com la *bóta* de S. Ferriol.
- Esser la *bóta* de S. Ferriol:
 - Semblar una *bóta*.
 - Semblar una *bóta* de vuit cargues.
 - Esser una *bóta* buida.
 - Fer *bótes*.

También la pequeña *bóta del recó* tiene su papel en el refranero:

- Ésser vi de la *bóta del recó*.
- Per anar tirant, la *bóta* de l'entrant, per afer festa major, la *bóta del recó*.

Barril

- Raig d'abril omple el *barril*.
- Tenir cames de *barril*.

9. Arrop

Es el mosto sacado del lagar y concentrado por ebullición de manera que se obtenga un zumo espeso y de gran dulzor. El jarabe resultante servía para la preparación de diversos licores o simplemente para su consumición solo o acompañando algunos postres. Lógicamente ante un elemento con una característica tan acusada, el dulzor, el refranero se limita a aplicarlo como metáfora directa.

– Esser un *arrop*.

como comparación:

– Esser més dolç que l'*arrop*.

También en este ejemplo como antítesis del vinagre:

– Lo nostre fill en Roc, no és fel, ni vinagre ni *arrop*.

10. Garbó

La salida del *cup*, que en su parte externa estaba generalmente provista de un saco de madera a manera de tapón: *caneller*, tenía generalmente en su parte interna un grueso haz de sarmientos y otras ramas de vegetal que, colocados a modo de filtro, impedían que las impurezas del mosto fermentado pasasen a las *bótes* y demás depósitos de curación del vino cuando ésta era trasegado. La acción de retirar el *garbó* desde la parte externa del *cup* por el *caneller* recibía el nombre de *punxar el cup*, y una antigua tradición de algunas comarcas catalanas recomendaba que tal acción no se efectuase el mismo día de la semana en el que coincidía aquel año la fiesta de S. Juan Bautista, pues de hacerlo así el vino resultaría enturbiado.

Solamente una expresión de entre todas las recopiladas nos recuerda este elemento tradicional en el proceso de vinificación en Cataluña:

– Pareix un *garbó*!

