

Mariano Quirós García

## DE AMPELONIMIA CASTELLANA Y NEOLOGISMOS (IN)NECESARIOS: LA UVA DATILEÑA\*

Junto a la voz *ampelografía* (del gr. ἄμπελος ‘vid’ + γραφία ‘escritura’), que el *DLE* define como ‘descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas’, habría que considerar, al menos en el ámbito de la lingüística, el término *ampelonimia* (del gr. ἄμπελος ‘vid’ + ὄνομα ‘nombre’), que, a zaga del *Gran Diccionari de la llengua catalana* (*GDLC*: s. v. *ampelonímia*), se refiere al ‘conjunto de los nombres de las cepas y de las uvas’. El vocablo fue acuñado para el catalán por Xavier Favà i Agud en su tesis doctoral: *Etimologia i variació dels ceps, raïms i vins: un lèxic d’ampolonímia catalana*, dirigida por Joan Veny y defendida en 1998 en la Universitat de Barcelona. Tres años más tarde vería la luz pública bajo el título *Diccionari dels noms de ceps i raïms. L’ampelonímia catalana*, en cuya introducción se advierte: «Vull aclarir que, quan uso el terme *ampelonímia* (o els seus derivats: *ampelònim*, *ampelonímic*, etc.), creo un cultisme compost a partir del grec AMPELOS ‘vinya’ i del també grec ONOMA ‘nom’. Per tant, l’*ampelonímia* és el conjunt dels noms de ceps i de raïms (aquests darrers, indissolublement lligats a les seves plantes)» (2001: 15). Como explica el propio investigador (*ibid.*: n. 10), el neologismo es un calco del francés *ampélonymie*, lengua en la que, a pesar de lo que afirma, resulta posible documentarlo con anterioridad a la última década del siglo xx, por ejemplo, en un artículo de Louis Levadoux, en el cual se asevera: «L’ampélonymie vient souvent confirmer l’origine sauvage de plusieurs de nos grands cépages» (1956: 87)<sup>1</sup>. Él mismo acomodó el vocablo y sus derivados a la lengua española en alguna de sus publicaciones (Favà i Agud 2000), si bien parece que, aunque desde el

---

\* Este trabajo forma parte de los resultados del proyecto de investigación «La conformación del tecnolecto geopónico. Siglo xvi» (PID2019-103898GB-I00), financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, la Agencia Estatal de Investigación y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional.

1 La voz no aparece recogida en el *TLFi*, donde sí se documentan *ampélographie* ‘description, étude de la vigne’, *ampélogie* ‘traité sur la vigne’, *ampélophage* ‘qui mange la vigne’ y *ampélothérapie* ‘cure de raisins’ (s. v. *ampélo*-). Por otro lado, no parece demasiado frecuente en las investigaciones especializadas.

punto de vista etimológico resultan más precisos y transparentes, han gozado de poco éxito.

En este sentido, el primer catálogo ampelonímico castellano que encuentro es el ofrecido por Juan de Aviñón (Mošes ben Samuel) en la *Sevillana Medicina*, compuesta a caballo entre los siglos XIV y XV (ca. 1381–1418), pero que no vio la luz hasta 1545, gracias a la diligencia del médico humanista sevillano Nicolás Monardes:

E de las vuas ay de tres maneras: blancas y prietas y amarillas; las blancas son de gran nudrimiento, y traspasan mas ayna que non las prietas, y sueltan la orina y la camara, señaladamente las que se comen con el rocío; las prietas non son tan buenas, en estas obras, e las amarillas son medianeras y yguales; otrosi, dellas ay frescas y dellas tambien ay colgadas; las frescas son calientes y humidas en el primero grado; las colgadas son menos humidas y mas templadas, y non finchan tanto, y conuiertense en mejor sangre y mas ygual; y aqui, en Seuilla, ay de muchas maneras de vuas, ca ay castellanas blancas y prietas, torronteses y valadi y aluilla y layren y mollar y jahen y heben y palomilla y orenes y gallega y tinta. E la castellana es la mejor de todas: conuiene a saber, que jahen ni heben ni palomilla ni gallega ni tinta ni mantudo [?] ni vuas de parras. Las mejores dellas todas son las castellanas y la torrontes, pero la mollar es mas laxatiua, y la tinta es mala de moler, y engendra sangre malencolica y espessa; y layren es buena para colgar y se guarda mejor (2000: 165–166)<sup>2</sup>.

Frente a esta enumeración, en la que, por la temática del texto, solo interesa resaltar las propiedades terapéuticas de algunos tipos de uva, el primer inventario ampelográfico es el que inserta Gabriel Alonso de Herrera (Talavera de la Reina, Toledo, 1470–1480 – ¿?, ca. 1539) en su *Obra o Libro de agricultura*<sup>3</sup>, un tratado que desde su edición príncipe, elaborada en 1513 en el taller alcalaíno de Arnao Guillén de Brocar (A<sub>13</sub>), y hasta la actualidad, ha despertado un interés

- 
- 2 Con respecto a las dudas manifestadas por el editor del texto, José Mondéjar, acerca de la voz *mantudo*, remito a Simón de Rojas Clemente y Rubio, quien señala: «MANTÚO O MONTÚO: de la voz española *monte*, nacida de la latina *mons*, en lugar de *montuno* ‘cosa del monte’. Se conoce con este nombre una casta bravía en el monte de la Algaida, que tal vez sea el tipo de todas o casi todas las que se denominan así en Andalucía» (1879 [1807]: 93). Son adjetivos que se mantienen en las sinonimias de algunas variedades de uva, como la *alcañón* (*mantúo castellano*, *mantúo de Jerez*, *mantúo de Sanlúcar*), la *chelva* (*mantúo*, *mantúo de Pilas*, *mantúo vigiriego*, *montúo de Villanueva*, *montúo gordo*), la *diagalves* (*mantúa*, *mantúo*, *montúa*, *montúo*) o la conocida como *perruno* (*casta de montúo*, *mantúo basto*), etc. (Tischelmayer: s. vv.).
  - 3 En relación con la modificación del título y, así mismo, con la historia editorial del que ha sido considerado como el primer tratado geopónico escrito en lengua romance, tanto a nivel hispánico como europeo, véase Quirós García (2015, 2020: 129–130).

inusitado, sin duda debido a su carácter pionero y a sus intrínsecas cualidades tecnocientíficas. No obstante, son muchos los que desconocen u olvidan que la obra se publicó otras cinco veces en vida del autor (1520, T; 1524a, Z; 1524b, A<sub>24</sub>; 1528, L; 1539, A<sub>39</sub>), quien aprovechó las dos últimas impresiones para efectuar todo de tipo de enmiendas, corregir algunas erratas que subsistían desde la príncipe —aunque, como era previsible, surgieron otras— y añadir abundantes datos, provenientes de nuevas lecturas y experiencias y del pesimismo que se instaló en su ánimo durante los últimos años de su existir. Insisto por ello, y sin riesgo de exagerar, en que aún se desconoce el proceso redaccional completo y el texto definitivo, lo que ha conducido a no pocas interpretaciones desacertadas desde el siglo XVIII, cuando los miembros de la recién creada Real Academia Española tomaron la decisión de incluirlo entre las fuentes del *Diccionario de autoridades*, hasta nuestros días<sup>4</sup>.

De los seis libros que lo componen, el segundo lleva por título «En que trata qué tierras, aires y sitios son buenos para las viñas y apropia cada manera de tierras a su suerte de viñas» (A<sub>39</sub>; XXIIIr)<sup>5</sup>. A través de treinta y cuatro capítulos<sup>6</sup>,

- 
- 4 Me extraña, por eso mismo, que algunos investigadores que se han acercado y se acercan a la figura y a la obra de Alonso de Herrera, conocedores de esta situación, hayan optado y opten por consultar exclusivamente ediciones y transcripciones basadas en A<sub>13</sub>, como las elaboradas por la Real Sociedad Económica Matritense (1818–1819), José Urbano Martínez Carreras (1970) o Thomas M. Capuano (1995). Unos pocos han confiado en el trabajo de Eloy Terrón (1981), el único que decidió transcribir A<sub>39</sub>, si bien a partir de una reimpresión, mítica y defectuosa, de 1620 y con unos presupuestos alejados de cualquier pretensión filológica, lo que impide su aprovechamiento con fines científicos (*vid.* Quirós García 2015: 122–125). Debido a esta situación, el grupo de investigación Léxico Español de la Economía (GILEE: <<https://gilee.cchs.csic.es/>>) está trabajando desde hace algunos años en la primera edición crítica del texto herreriano, considerando sus seis primeras impresiones.
  - 5 Las transcripciones propias que ofrezco a lo largo de estas páginas se han realizado observando las pautas establecidas por la Red CHARTA para una presentación crítica (en línea: <<https://www.redcharta.es/criterios-de-edicion/>>).
  - 6 Capítulo primero: En que en suma pone el autor cuatro formas de viñas. – Capítulo segundo: En que pone algunos linajes de vides. – Capítulo III: Qué tal ha de ser la tierra para las vides. – Capítulo IV: De los sitios [para las viñas]. – Capítulo V: Qué tal ha de ser el sarmiento o cualquier planta para poner y cómo le han de escoger. – Capítulo VI: De las maneras y tiempos de poner las viñas y escoger los sarmientos. – Capítulo VII: Qué tal ha de ser el suelo para hazer el \*almáciga\* o seminario, y de las maneras que se an de tener en plantar. – Capítulo VIII: De los parrales que están armados sobre árboles. – Capítulo IX. Del enrodrigonar las vides y atarlas. – Capítulo X: Qué forma o hechura ha de llevar cada manera de vid desde chiquita, y del

se abordan todos los aspectos relacionados con el cultivo de las viñas, o viticultura, y con sus productos derivados, como el vino, las pasas y el vinagre, de los que también se señalan sus propiedades, tanto terapéuticas como culinarias (*vid.* Gutiérrez Rodilla y Quirós García 2017). Pese a que se plantean los métodos para su conservación y su mejora, no se describe en ningún momento el procedimiento para la elaboración del denominado licor de Baco, aspecto sobre el que ha llamado la atención Ibáñez Rodríguez (2020: 67) y que lo distingue, por ejemplo, del *Libro de los secretos de agricultura* (1626), de Miquel Agustí, quien sí reserva un espacio a los «Secretos de la cogida de las uvas, hazer el vino y su conservación» (275–291). El segundo capítulo está dedicado a describir algunos viduños o castas de vides, cuyos frutos, por norma general, reciben la misma denominación; se trata de un repertorio de las variedades conocidas por Alonso de Herrera, cuya originalidad es en esta materia notable —quizás mayor que en cualquier otra sección del tratado—, pues careció del apoyo de fuentes, más allá de su propio conocimiento. No podía ser de otra forma, puesto que, como él mismo advierte:

Ellas [las vides] son en sí de muchas maneras y diferencias, y tantas, que ninguno las puede alcançar a saber, porque cada tierra tiene su manera de uvas, que no ay en

---

podar. – Capítulo XI: Del tiempo y manera del escarvar. – Capítulo XII: Del tiempo y arte del podar. – Capítulo XIII: De los tiempos y reglas y maravillosos secretos para enxerir las viñas. – Capítulo catorze: Cómo se ayan de enxerir algunas medicinas y olores en las vides, y para hazer que nazcan uvas sin granillos. – Capítulo quinze: De algunas enfermedades de las vides y sus curas. – Capítulo XVI: De los tiempos y maneras de arar y cavar las viñas. – Capítulo \*XVII\*: De algunas cualidades y diferencias del estiércol, y de los tiempos y formas d'estercolar las viñas. – Capítulo XVIII: De la manera y tiempos de deslechugar y quitar las hojas y cubrir. – Capítulo XIX: Cómo se han de guardar las uvas, así verdes como passadas. – Capítulo XX: De cómo se han de hazer las passas. – Capítulo XXI: De los tiempos del vendimiar. – Capítulo XXII. De la bodega. – Capítulo XXIII: De la hechura y tamaño de las vasijas, y del tiempo y manera del pegarlas, y de la pez. – Capítulo XXIV: En que da avisos para conocer si el vino o mosto tiene agua y para apartarla del vino. – Capítulo XXV: Cómo se hará de vino blanco tinto y de tinto blanco y vino dulce. – Capítulo XXVI: Del conservar el vino, que no se dañe. – Capítulo XXVII: En que pone algunos avisos para saber qué tal ha de ser el vino. – Capítulo XXVIII: En que pone algunos remedios para los defetos del vino. – Capítulo XXIX: De conservar el çumo del agraz. – Capítulo XXX: De algunas propiedades del vino. – Capítulo XXXI: De las propiedades de la vid. – Capítulo XXXII: De algunas propiedades de las uvas. – Capítulo XXXIII: Del vinagre y de muchas maneras para lo saber hazer. – Capítulo XXXIV: De las propiedades del vinagre.

España las que en Italia, ni por el contrario, y por ende ay nombres diferentes, que por ellos no se conocen en todas partes ni saben cuáles son (A<sub>39</sub>: XXIIIv).

Aspecto sobre el que se incide un poco más adelante:

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

Esta variación diatópica, a la que Alonso de Herrera añade la diacrónica («porque ellos [los nombres de los veduños] con los tiempos y gentes se mudan»), es consustancial al ámbito ampelonímico, y ya es referida por Teofrasto en su *Περὶ φυτικῶν ἱστοριῶν α'θ'*, en latín *Historia plantarum*: «ἐν πλείστη δὲ ὡς εἰπεῖν διαφορᾷ τὰ τῶν ἀμπέλων ἐστίν· ὅσα γὰρ ἐστί γῆς εἶδη, τοσαῦτά τινές φασὶ καὶ ἀμπέλων εἶναι» (II, 5, 7)<sup>7</sup>, y en su *Περὶ φυτικῶν αἰτιῶν α'-ζ'*, en latín *De causis plantarum*, donde reitera: «Ὁ γὰρ ἐπὶ τῶν ἀμπέλων λέγουσιν ὡς ὅσα χώρας εἶδη τοσαῦτα καὶ ἀμπέλων τοῦτ' ἀληθὲς καθόλου. Καὶ οὐχ ἦττον ἐφ' ἐτέρων ἐὰν ἄμα τῇ χώρᾳ καὶ τὸν ἀέρα τις προσθῆῃ» (IV, 11, 6)<sup>8</sup>. Por su parte, Virgilio advierte en las *Geórgicas* de la imposibilidad de conocer todas las clases de vides y sus designaciones; una actividad que, de intentarse, se asimila a contar los granos de arena que revuelve el céfiro en las playas del mar de Libia o las olas que llegan al litoral jónico cuando azota el euro<sup>9</sup>. De igual forma, es evocada por Plinio en la *Naturalis Historia*: «tot differentias vel sola tantum Italia recipit» (XIV, 1, 12)<sup>10</sup>. Sin embargo, si ha de darse crédito a la única apostilla marginal que complementa este apartado del texto, la opinión del geópono talabrencense descansa en la autoridad de Columela, quien en el *De re rustica*, rememorando también lo dicho por el poeta en la *Eneida*, afirma:

7 «La mayor diferencia es —puede decirse— la existente entre las distintas clases de vides. Dicen que hay tantas clases de vides como de terrenos» (1988: 136).

8 «For what is said of the vine, that there are as many kinds of vine as there are of country, is true in general, and no less true of other plants if one includes the air with the country» (1990: 305).

9 «[...] Sed neque quam multae species nec nomina quae sint [vitibus], / est numerus; neque enim numero comprehendere refert; / quem qui scire velit, Libyci velit aequoris idem / discere quam multae Zephyro turbentur harenae, / aut ubi navigiis violentior incidit Eurus, / nosse, quot Ionii veniant ad litora fluctus» (*Georgicon*, II, 103–108).

10 «Tantas variedades diferentes [de vides] ya sólo Italia las ofrece sin más» (2010: 180–181).

Multa praeterea sunt genera vitium, quarum nec numerum nec appellationes cum certa fice referre possumus.

Neque enim ut ait poeta numero comprehendere refert:

*quem qui scire velit, Libyci velit aequoris idem  
discere quam multae Zephyro versentur harenae.*

Quippe universae regiones regionumque paene singulae partes habent propria vitium genera, quae consuetudine sua nominant; quaedam etiam stirpes cum locis vocabula mutaverunt; quaedam propter mutationem locorum, sicut supra diximus, etiam qualitate sua decesserunt, ita ut dignosci non possint. Ideoque in hac ipsa Italia, ne dicam in tam diffuso terrarum orbe, vicinae etiam nationes nominibus earum discrepant, variantque vocabula. Quare prudentis magistri est eiusmodi nomenclationis aucupio, quo potiri nequeant, studiosos non demorari [...] (III, 2, 29–31)<sup>11</sup>.

Presupuestos que siguen estando vigentes en cualquier parcela atinente a los tecnolectos agrícola y ganadero, como han demostrado de forma fidedigna e incontrovertible los atlas lingüísticos y etnográficos, entre otras publicaciones especializadas.

Los ampelónimos citados en el *Libro de agricultura* son los siguientes, distribuidos en primer lugar, de acuerdo con los presupuestos tradicionales y a partir del color de los frutos, en uvas blancas y prietas<sup>12</sup>:

- 
- 11 «Por lo demás, existen muchas clases de cepas de las que no podemos referir con seguridad ni el número ni los nombres. Ni ciertamente, como dice el poeta: ... *importa abarcarlas todas: / quien quiera contarlas, a la vez querría decir cuántos granos / de la mucha arena del libico mar el céfiro agita*. Y ello en razón de que no hay comarca, ni prácticamente zona dentro de una comarca, que no tenga sus propias clases de cepas, a las que suelen denominar a su manera. Sucede también que algunas variedades han cambiado de nombre al cambiar de lugar, y algunas —tal y como arriba dijimos— incluso se han desviado de su naturaleza por causa del cambio de lugar, hasta el extremo de que resulta imposible reconocerlas; de ahí que en la misma Italia —no digamos ya en el orbe tan vasto de tierras— pueblos vecinos no se pongan de acuerdo al nombrarlas, y varíen los nombres. Por lo cual, no cuadra a un profesor sensato entretener a sus alumnos a la caza de una nomenclatura tal que resulta imposible de aprehender [...]» (2004: 248–249).
- 12 Con relación a *prieto*, advierte ya Covarrubias (1611): ‘color que tira a negra. El vocablo es de los antiguos castellanos y derechamente yo no le hallo etimología que me cuadre. Es muy usado en el reino de Toledo, que dizen uvas prietas por negras’. Si no se indica lo contrario, las referencias a los distintos repertorios lexicográficos citados remiten al *NTLLE*. Respecto a su posible origen, compartido por el portugués *preto*, véase *DECH* (s. v. *apretar*).

$A_{13}$ ( $T, Z,$ $A_{24}$ )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• blancas               <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>alvillas</i></li> <li>– <i>torrontés</i></li> <li>– <i>moscatel</i></li> <li>– <i>cigüente</i></li> <li>– <i>jaén</i></li> <li>– <i>hebén</i></li> <li>– <i>larixe</i></li> <li>– <i>vinoso</i></li> </ul> </li> </ul>	$L (A_{39})$	<ul style="list-style-type: none"> <li>• blancas               <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>alvillas</i></li> <li>– <i>torrontés</i></li> <li>– <i>moscatel</i></li> <li>– <i>cigüente</i></li> <li>– <i>jaén</i></li> <li>– <i>hebén</i></li> <li>– * <i>alarixe</i></li> <li>– <i>vinoso</i></li> <li>– * <i>castellano blanco</i></li> <li>– * <i>malvasía</i> (– <i>masvale</i>)</li> <li>– * <i>lairenes</i> (– <i>datileñas</i>)</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prietas               <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>castellanas</i></li> <li>– <i>palomina</i> (– <i>hebén prieto</i>)</li> <li>– <i>aragonés</i></li> <li>– <i>tortoçón</i> – <i>herrial</i> (<math>A_{13}</math>) / <i>herrial</i> (<math>T, Z, A_{24}</math>)</li> </ul> </li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• prietas               <ul style="list-style-type: none"> <li>– <i>castellanas</i></li> <li>– <i>palomina</i> (– <i>hebén prieto</i>)</li> <li>– <i>aragonés</i></li> <li>– * <i>tortoçón</i> – <i>herrial</i></li> </ul> </li> </ul>

Así rezan los títulos de los distintos subepígrafes, aunque entre paréntesis ofrezco también las formas sinonímicas que se mencionan en el contenido de cada uno de ellos<sup>13</sup>. El asterisco (\*) identifica una nueva variante y, mucho más importante, los viduños incorporados a partir de *L*. He señalado de tal forma *tortoçón* y *herrial* por el hecho de que en  $A_{13}$  (XXIIIr), *T* (XXIIr), *Z* (XXIIr) y  $A_{24}$  (XXIIIv) solo se dice con respecto a ellos: «El *tortoçón* y *herrial* es cuasi como el aragonés», mientras que en *L* y en  $A_{39}$  se amplía dicha información, dotando a ambas variedades de un espacio propio del que carecían:

DE LO TORTOÇÓN Y HERRIAL. Lo *tortoçón* y *herrial* es linaje de uvas. Hazen los razimos muy grandes y el grano muy grueso. Es de mucho llevar y su vino de poca tura, y para que sea mejor es bien poner las viñas en cerros y arenales y cascajales y lugares enxutos. Es cuasi como lo aragonés y, aunque no tal, es vino de despensa y anlo de gastar presto (*L*: XXXVv,  $A_{39}$ : XXVr).

13 Sánchez Martín (2020, 2023) ha analizado el modo en que se incluyeron algunas de estas denominaciones en el *Diccionario de autoridades* y en las ediciones del *DRAE* publicadas entre 1780 y 1884.

Entre las cuatro primeras impresiones del texto<sup>14</sup> solo se desliza una pequeña variante gráfica: *herrial* ( $A_{13}$ , mantenida en  $L$  y  $A_{39}$ ) frente a *herial* ( $T$ ,  $Z$ ,  $A_{24}$ ), esta última posiblemente debida a un error de caja, no infrecuente en la época. Hay que relacionarla con la denominación *ferreal*, que desde el *Diccionario manual-1927* y el *DRAE-1936* académicos se define como ‘dícese de una variedad de uva de grano oval y hollejo grueso y encarnado’<sup>15</sup> y se considera como voz propia de Salamanca<sup>16</sup>, aunque ya Simón de Rojas Clemente y Rubio (1818: I, 324), encargado de adicionar este capítulo en la edición del tratado patrocinada en el siglo XIX por la Real Sociedad Económica Matritense, la emparenta con las de *ferreal*, documentada en Jerez de los Caballeros, y *ferrar*, bien conocida en la baja Andalucía. De igual manera, está vinculada con el catalán *ferrana* y el galaico-portugués *ferral* (Favà i Agud 2000: 37–38, *DRAG*: s. v. *uva*). Su distribución geográfica es, pues, más amplia de lo que permiten sospechar las noticias ofrecidas en los repertorios de la docta Corporación. El nombre procede del latín *FĒRRĒŎLA* ‘tipo de vid’ (Gaffiot 2000: s. v.), testimoniado en el ya referido *De re rustica* de Columela<sup>17</sup>; por lo tanto, y aunque Corominas y Pascual manifiestan sus dudas al respecto (*DECH*: s. v. *hierro*), es un diminutivo formado sobre *FĒRRUM* ‘hierro’, elemento con el que se compara el color del fruto, matiz cromático que se ha conservado en diversas lenguas de la Romania occidental.

---

14 Para su caracterización puede consultarse Quirós García (2020). El ejemplo comentado en estas líneas permite entrever la vinculación que se establece entre ellas, que coincide con el estema que propuse en aquel estudio.

15 Desde el *DRAE-2001* como ‘dicho de una variedad de uva: De grano oval y hollejo grueso y encarnado’.

16 Lo que me hace sospechar que la palabra se tomó del *Vocabulario charruno* (1903; publicado parcialmente en el *Noticiero Salmantino* en 1900 y en el *Boletín de la Sociedad Española de Historia Natural* en 1900–1901), de Manuel Fernández de Gatta y Galache, donde se define como ‘variedad de uva colgadera, de grano oval y hollejo grueso y encarnado. (Abadendo-Vitigudino)’, o, más probablemente, de *El dialecto vulgar salmantino* (1915), de José de Lamano, que reproduce las palabras de su antecesor. En el *Fichero general* de la Real Academia Española se conservan tres cédulas de este término que remiten a ambas obras.

17 «Nam has nuper mihi cognititas, Pergulanam dico et Irtiolam Fer[r]eolamque, non facile adseverem quo gradu habendae sint; quod etsi satis fecundas scio, nondum tamen de bonitate vini, quod adferunt, iudicare potui» (III, 2, 28) [«Respecto a aquellas de las que he sabido recientemente —esto es, la *pergulana*, la *hirtiola*, la *ferreola*— no me es fácil afirmar en qué clase deben incluirse, pues aunque sé que son bastante fecundas, sin embargo no he podido juzgar aún la calidad del vino que producen» (2004: 248–249)].



*Ferrar común* (Clemente y Rubio 1879 [1807]: 63)<sup>18</sup>.

Por otro lado, en *L* (XXVr) y *A*<sub>39</sub> (XXIVr) se registra *alarixe*, procedente del árabe hispánico *al'ariš*, y este del árabe clásico *'ariš* 'parra' (*DECH*: s. v. *arije*, *DLE*: s. v. *alarije*), frente a *larixe* —forma aferética: *alarixe* > *larije*, o resultado de la aglutinación con el artículo: *la arixe* > *larixe*—, presente en *A*<sub>13</sub> (XXIIIr), *T* (XXIIr), *Z* (XXIIr) y *A*<sub>24</sub> (XXIIIv)<sup>19</sup>. Se trata de las primeras documentaciones del término en castellano, con las que, según algunos investigadores (Cabello *et alii* 2003: 190; Mena Morales 2013: 106, 114–115, 123), se identifica una subvariedad del *torrontés* que los viticultores del municipio madrileño de Valdilecha

- 
- 18 «Uvas de diez líneas de largo y casi igual grueso, bastante desiguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy carnosas, agridulces, muy tardías; *hollejo* delgado. Anillo bastante marcado; compuesto de seis *glándulas* reunidas por su parte inferior, informes, distantes, pardas. Semillas dos por lo común, del largo regular. [...] Se cultivan cepas y parras de esta variedad en los pueblos arriba citados [Sanlúcar, Jerez, Trebujena, Arcos, Espera, Pajarete y Moguer], y en Málaga» (Clemente y Rubio 1879 [1807]: 63). Existe también un *ferrar blanco*: «Solo difiere de la anterior por sus sarmientos más blanquizcos, con menos nietos y las yemas más chicas: HOJAS algo más amarillentas, y por el color de la uva. Se cultiva en Pajarete y Espera» (*ibid.*).
- 19 *Alarixe* es forma conocida en las cuatro primeras ediciones de la obra, aunque se localiza en el capítulo II del quinto libro, dedicado a los pastos de las abejas: «Aya vides, mayormente hebenes y alarixes, que labran mucho en ellas y son tardías cuando

llaman hoy día «colorá». El mismo origen estaría detrás de las modernas denominaciones *alarís* y *arís*, empleadas como sinónimos de *torrontés* en ciertos lugares de Castilla-La Mancha o de *malvasía de Rioja* en otros de Toledo y Cáceres, reconocida también en esta última provincia como *alarije* (Cabello *et alii* 2003: 189–190).

Pero, como he advertido, resultan más interesantes las castas añadidas a partir de *L*. Entre ellas figura la *lairén*, ya mencionada en el *ʿUmdat aʿṭābīb fī maʿrifat annabāt* (ca. 1100), también conocido como *Kitābu ʿumdati ʿṭābīb fī maʿrifati nnabāti likulli labīb* (*Libro base del médico para el conocimiento de la botánica por todo experto*), la enciclopedia botánica más importante del Islam medieval, que hasta hace relativamente poco tiempo se consideraba anónima (Asín Palacios 1943) y hoy se acepta como obra del agrónomo sevillano Abūl-Ḥayr al-ʿĪsbīlī: «nawāsi: [huwa] al-ʿinab al-laḍī yuʿraf bi-l-mansanāl, wa-huwa al-layrānī bi-luḡat ʿĪsbilyah» (2004: I, 353 [«nuwāsi: es la uva conocida como *mansanāl*, que es la *layrānī* en el dialecto de Sevilla» (2007: II, 489)])<sup>20</sup>. Con forma plenamente castellana es citada, en primer lugar, por Juan de Aviñón en su *Sevillana Medicina* (*vid.* p. 244 del presente trabajo), y, después, por Alonso de Herrera, que ya la nombra en *A*<sub>13</sub> al tratar del modo en que se hacen las pasas:

De otra manera. Cuando las uvas están bien maduras, y para toda suerte de passas, anse de escoger las uvas gordas, largas, como son las hebenes, jaenes, lairenes. Y si fueren de las que dixen que se harién [*A*<sub>24</sub>: harían] sin granillos son muy buenas, como las vi en Roma, muy gordas y todas pulpa, y aquellas son de grande precio. Pues desque estén bien maduras, dessojen [*Z*: deshojan] la vid, que les dé el sol, y reuerçan los peçones, porque enxugarán y hazerse an buenas passas. Y desque bien

---

no ay que labrar otra cosa» (*A*<sub>13</sub>: CXXVIIv, *T*: CXXIIr, *Z*: CXXIIr, *A*<sub>24</sub>: CXXVIIIr, *L*: CXLVIIIv, *A*<sub>39</sub>: CXLIr).

- 20 Asín Palacios traduce el pasaje como: «*Nuwāsi* [péndula]: es la uva que se la conoce por la *mansanel*, y en el habla de Sevilla, uva *layrani* [uva *lairén*]» (1943: 167). Así mismo, aclara: «Todas las plantas a cuyos frutos se aplica el adjetivo *mansanel* son conocidas y casi todas comestibles: berenjena, cebolla, oliva, uva, terebinto. [...] La aceituna *mansanel* es la que hoy se llama *manzanilla*» (*ibid.*: 168), por lo que las dudas manifestadas al respecto por Corominas y Pascual (*DECH*: s. v. *lairén*) quedan resueltas. Por último, señala: «La uva *layrānī* es la que todavía hoy se conoce en España con el mismo calificativo de *uva lairén*» (*ibid.*). En cuanto a la especie *nuwāsi*, Freytag la define como ‘*uvarum albarum species, ex qua egregia conficiuntur passae*’ (1830–1837: s. v.) [‘especie de uvas blancas, de las que se elaboran excelentes pasas’].

enxutas, pónganlas en la passera y, después de bien passadas, guárdenlas como las otras (A<sub>13</sub>: XXXIXr, T: XXVIIr, Z: XXXVIIr, A<sub>24</sub>: XXXIXr)<sup>21</sup>.

Según Asín Palacios (1943: 167), Corominas y Pascual (*DECH*: s. v. *lairén*), y Bustamante, Corriente y Tilmatine (al'Īsbīlī 2007: II, 489), procedería del romandalusí *layrānī*, cuyo origen es incierto, pero que podría remontarse a un nombre de lugar mozárabe en *-y-én* (lat. *-IANUM*), de los que tanto abundan en el sur de la Península Ibérica<sup>22</sup>. Sin embargo, y pese a que, por ejemplo, las variantes andaluzas, extremeñas y leonesas (*llarén* 'clase de uva blanca' en El Bierzo; Arias Blanco 1983: 128, Favà i Agud 2001: s. v. *raïm airén*) conservan la <l->, en el ámbito de la ampelografía moderna ha triunfado la denominación *airén*, con aféresis motivada por la confusión con el artículo y, esta, a su vez, por el hiperónimo implícito: *lairén* > *l'airén* > *la* [uva] *airén*<sup>23</sup>, apoyada, además, por la existencia de variantes como *alarije-larije-arije*<sup>24</sup>.

- 
- 21 En las dos últimas ediciones del tratado la redacción quedó fijada de la siguiente manera: «De otra manera. Cuando las uvas están bien maduras, y para toda suerte de passas, han de escoger las uvas gordas, largas, como las lairenes que dixen y otras grandes. Y si fueren de las que dixen que se harían sin granillos son muy mejores, como las vi en Roma, gordas y toda pulpa, y aquellas son de grande provecho y precio. Pues, desque estén bien maduras, deshojen la vid por que les dé sol, y retuerçan los peçones de cada gajo por que enxuguen, y hazerse han buenas passas. Y desque bien enxutas, pónganlas en la passera y guárdenlas como las otras. Y por mejor tengo que desde principio las corten de la vid y así las cuelgen al sol para que allí se passen. Y aun esto es bueno para algunos linajes de uvas que son tan delgadas y tiernas de hollejo que no sufren lexía y se deshazen y tornan hechas ligamaza. Y aun las que cuelgan para comer, si las tienen al sol colgadas VIII o X días, y después las mudan a la sombra, no se podrirán, porque allí se enxugan» (L: XLIIIv–XLIVr, A<sub>39</sub>: XLIV).
- 22 En el *DECH* (s. v. *lairén*) la hipótesis se corrobora a partir de un presunto gentilicio *layrānī*. Con mucha probabilidad, en la base de tal suposición está la etimología propuesta por Clemente y Rubio, quien habló de un *al-'irānī* (*alaireni*) 'cosa de Alhirán, región de Persia' (1879 [1807]: 93). Por su parte, el añorado Federico Corriente advirtió: «Más prob. sea un gentilicio de un lugar hoy olvidado» (2000–2001: 151, s. v. *layréni*). Asín Palacios (1943: 168) se aparta de tal presunción etimológica y piensa en una variante vulgar de *layrūnī* por *layrānī*, por lo que sería un denominativo árabe derivado de *layrūn* 'lirón' (< lat. *GLĪS, ĪRIS*), nombre con el que se identifica el fruto del alisma, del almez o del avellano; no obstante, como señalan Corominas y Pascual, esta propuesta carece de fundamento.
- 23 Atestiguado también en Llíria, lo que anima a Favà i Agud (2001: s. v. *raïm airén*) a suponer que las formas aferéticas españolas son préstamos del valenciano.
- 24 Gracias al cotejo bibliográfico efectuado por Mena Morales (2013: 29–33), sabemos que Gabriel Alonso de Herrera (*Obra de agricultura*, 1513), Simón de Rojas Clemente

A pesar de su presencia en la edición príncipe del *Libro de agricultura*, hay que esperar hasta 1528 para que se recoja de una forma individualizada en el capítulo dedicado a los viduños:

DE LAS UVAS LAIRENES. Ay otras uvas blancas que llaman lairenes; llamarlas he yo mejor *datileñas*, porque están arrazimadas como dátiles. Son muy húmidas, y por esto (aunque en lugares húmidos y viciosos cargan más que en lo enxuto, que en lo húmido luego pudren si no están en parrales altos) mejores se hazen en lugares gruesos, con que sean medianamente húmidos.

Yo no he visto vino d'este género de uvas, mas pareceme a mí que será vino de poca fuerça y aun de poca tura. Y en esto no me determino y remítome a la experiencia. Tengo que son mejores para hazer passas d'ellas, que tienen pocos granos y se hazen muy hermosas y provechosas. Si están hechas parrales, hanlas de deshojar por que se enxugen con el sol (L: XXVv, A<sub>39</sub>: XXIVv; la cursiva es mía)<sup>25</sup>.

---

y Rubio (*Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía*, 1807) y Eduardo Abela y Sainz de Andino (*El libro del viticultor*, 1855) solo conocen la forma *lairén*; por su parte, Nicolás García de los Salmenes (*Memoria General de las Sesiones del Congreso y Ponencias Presentadas. Congreso Nacional de Viticultura*, 1914) y Sixto Fernández Martínez (*La vid y el vino en La Mancha*, 1963), *airén* y *lairén*; por último, Pablo Pacottet (*Viticultura*, 1928), Juan Marcilla Arrazola (*Nociones de ampelografía. Los productos directos. Las vides viníferas. Tratado práctico de viticultura y enología españolas*, 1954), Félix Cabello (*Variedades cultivadas en La Mancha*, 1971; y *Relación de variedades basada en datos de los registros vitícolas (MAPA, 1995), existentes en Castilla-La Mancha*, 1990), Luis Hidalgo (*Variedades de vid de mayor interés para la vinificación en España*, 1979) y José Ángel Amorós (*Adaptación de variedades blancas de vid (Vitis vinifera L.) en Castilla-La Mancha*, 2000), *airén*. La mayor parte de ellos, aunque sea de manera errónea, reconocen al geópono de Talavera de la Reina como el primero que habló de esta casta.

- 25 Con posterioridad, el término se encuentra en la letrilla satírica “Si en todo lo qu’hago” (1585), de Góngora, considerada por Jammes (2012: 18) como su primer alarde de conceptismo escatológico: «Presentóme quien / mis gustos regula, / con higos de Mula, / pasas de Lairén; / de Lisboa también / cuanto tiene nombre, / y el asno del hombre / rompió de una coz / barros de Estremoz, / conservas de Braga» (CDH), donde aparece recogido como aparente topónimo y cuya alusión remite a la virtud laxante de las pasas; y en la *Descripción exacta de la provincia de Benezuela* (1764), de José Luis Cisneros: «Las infinitas Raíces que en todo el año produce este Terreno de ñamez, Mapueyes, Ocumos, Layrenes, Batatas, Patatas, Apios, Papas» (CDH). En este último contexto hace referencia al tubérculo comestible de la conocida científicamente como *Goepertia allouia* Aubl., una planta herbácea de la familia de las marantáceas, originaria del norte de América del Sur y el Caribe, que recibe los nombres de *lairén*, *lerén*, *llerén*, *yerén* y *daledale*. En el *D Amer* (s. v. *llerén*), se considera que la acepción de ‘raíz’ es propia de República Dominicana y Puerto Rico;

Desconozco si este y el resto de añadidos a este capítulo (*castellano blanco*, *malvasía – masvale*, *tortocón – herrial*) dependen de una fuente que no he podido identificar<sup>26</sup>, o bien, como intuyo, son producto de un Alonso de Herrera más experimentado, más reflexivo y más sosegado, decidido a subsanar algunas de las lagunas e imprecisiones de *A*<sub>13</sub>, que han sido achacadas a los retrasos del taller complutense de Arnao Guillén de Brocar, donde se ejecutó el trabajo, y, sobre todo, al apremio impuesto por el promotor de la obra, Francisco Jiménez de Cisneros (Lagasca y Segura 1819: IV, 330; Martínez Carreras 1970: LXIX; Quirós García 2020: 126, 137–138).

De acuerdo con el contexto ofrecido, *datileña*, como sinónimo de *lairén*, ha de considerarse un neologismo creado en virtud de la disposición que adquieren las uvas de esta casta en los racimos, similar, siempre según la percepción del agricultor<sup>27</sup> talaverano, a la que adoptan los dátiles en los suyos. Tal es la función semántica que opera el sufijo *-eño* (< lat. *-ĭNĒUS* ‘*id.*’), con el que se crean adjetivos denominales que indican ‘semejanza’ (*aguileño*, *galgueño*, *roqueño*), entre otras acepciones (Rainer 1993: 474–475, Pharies 2002: s. v. *-eño*); un significado que, junto al de ‘materia’ (*acereño*, *marfileño*, *marmoleño*), cae en desuso después del Siglo de Oro (Malkiel 1944: 380).

a pesar de ello, y a partir de su presencia en la obra de Cisneros, es recogida como venezolanismo por Tejera (1993: s. v. *lairén*).

- 26 Piqueras Haba (2011: 144) señala que, cuando Alonso de Herrera describe la forma de preparar las pasas sin meterlas en lejía, dejando que las uvas se sequen directamente al sol (*vid.* n. 21), podría referirse a una práctica habitual en su tierra toledana o bien inspirarse en la ya mencionada obra de al’Īsbīlī, donde se describe brevemente este proceso. No obstante, no hay que perder de vista el hecho de que nuestro geópomo no conocía la lengua árabe, por lo que no pudo tener acceso, al menos directo, a este texto, y que, como ha advertido Sánchez Martín (2020: 177, n. 22), ya Plinio menciona el procedimiento: «*passum a Cretico Cilicium probatur et Africum. et in Italia finitimisque provinciis fieri certum est ex uva quam Graeci psithiam vocant, nos apianam, item scripulam, diutius uvis in vite sole adustus aut ferventi oleo*» (*Naturalis Historia*, XIV, 9, 80–81) [«Al vino de pasas de Creta, le siguen en consideración el de Cilicia y el de África. También en Italia y en las provincias limítrofes es seguro que el vino de pasas se hace de uva que los griegos llaman *psitia* y nosotros *apiana*, y además con la *escripula*, dejando que se sequen las uvas al sol durante bastante tiempo o en aceite hirviendo» (2010: 220)].
- 27 En el tecnolecto geopónico de la época se distingue entre *agricultores* y *labradores*: el primer término identifica a los escritores de tratados geopónicos de cualquier época y geografía, mientras que el segundo remite a los trabajadores que cultivan la tierra.

No obstante, el término es empleado con anterioridad por Alfonso de Palencia en su *Universal vocabulario en latín y en romance* (1490: s. v. *uva*):

Hay muchos linajes de uvas. Las tempranas se dizen precoces, porque maduran presto, e las que tarde se dizen duratine. Por el color se dizen purpúreas o negras o blancas. *Por ser algunas luengas se dizen datileñas*. Por el logar, como rodias. E de las uvas que fazen más loable vino hay muchos nombres. Amineas, las que no tienen bermejez e fazen el vino blanco. Rubliane, las bermejas que lo fazen bermejo. Fecianas, dicensse de la hez, porque tienen menudillo el urujo e tienen duro el hollejo. Apianas, que faze vino dulce, pero si presto no se cojen, derruécenlas los vientos o cómenlas las avejas (*CDH*; la cursiva es mía).

Como ya he apuntado en otro lugar (Quirós García 2022: 137–138), la coexistencia de estos dos hápax obliga a plantear tres posibles hipótesis: podría significar que el término no era desconocido en el léxico ampelonímico de la época; que nuestro tratadista, del mismo modo que manejaba el *Dictionarium latino hispanicum* (1492) de Nebrija<sup>28</sup>, conocía el repertorio del lexicógrafo palentino; o que ambos autores, a partir de unas mismas fuentes y de unas reglas de formación de palabras comunes, coincidieron en la creación del derivado. A la luz de los exiguos testimonios que poseemos de la palabra y del silencio bibliográfico que mantiene en este caso Alonso de Herrera, que contrasta con la mención constante de los muchos textos que maneja, me decanto por la última opción, por lo que estaríamos ante uno de esos raros pero existentes casos de poligénesis, si bien, como veremos inmediatamente, parece que tanto uno como otro remiten a dos viduños distintos.

En efecto, aunque bajo la voz *uvarum* cita de manera explícita los *Saturnalia* de Macrobio, donde se recogen diversos nombres de uvas<sup>29</sup>, las consideraciones

---

28 «Dizen que tomen çumo de una yerva que nace en los tejados, que ellos llaman *sedo* —el maestro Antonio de Nebrija la declara yerva canilla o yerva puntera—, y saquen el çumo d'ella y poca agua si quisieren, y echen a mojar la simiente en ella una noche y otro día la siembren» (*A*<sub>39</sub>: CXIIIr-v).

29 «Aminea [...] asinusca atrusca, albuellis, abena, apiana, Apicia, bumamma [...] duracina, labrusca, melampsithia, Maronia Mareotis, Nomentana, precia, pramnia, psithia, pilleolata, Rhodia, stephanitis, venucula, variola lagea» (III, 20, 7) [«Igualmente, las variedades de uvas son las siguientes: aminea (por el nombre de la zona, pues los amineos habitaron donde ahora está Falerno), grisácea (*asinusca*), tinta (*atrusca*), blanquecina, blancuzca, abejar (*apiana*), de Apicio, teta de vaca (*bumamma*) —o, como dicen los griegos, *boúmasthos*—, de hollejo duro, silvestre (*labrusca*), negra pasa, de Maronea, de Mareótide, de Nomento, temprana, pramnia, moscatel (*psithia*), pasa gorrón (*pilleolata*), de Rodas, en forma de corona (*stephanitis*), *vennucula*, pinta, *lagea*» (2010: 77)].

efectuadas por Palencia descansan, fundamentalmente, en las *Etimologías* de Isidoro de Sevilla:

Suburbanae uvae quaedam dicuntur quia fructus earum ad escam veluti pomum in urbibus venditur; commendat enim eas et species et saporis iucunditas; ex uibus sunt praecoquae, duracinae, purpureae, *dactyli*, Rhodiae, Libicae, cerauniae, stephanitae, tripedanae, unciariae, Cydonitae. Durabiles autem per totam hiemem vennuculae et Numisiana. [...] Purpureae a colore dicuntur; unciariae a magnitudine; *dactyli a longitudine*; stephanitae a rotunditate. Rhodiae et Libycae a regionibus nuncupatae sunt; Cerauniae vero quod rubeant velut ignis (*Etymologiarum*, XVII, 5, 15 y 17; las cursivas son mías)<sup>30</sup>,

cuyas fuentes, a su vez, por lo que atañe a los ampelónimos aludidos, fueron Virgilio (con los comentarios de Servio), Columela y Plinio. El primero de ellos no menciona ninguna variedad denominada *dactylus* en sus *Geórgicas*; tampoco su(s) comentarista(s)<sup>31</sup>. Sí aparece recogida, en cambio, en el *De re rustica* de Columela:

---

30 «Hay ciertas uvas llamadas *suburbanas* porque se venden las ciudades para comerlas como fruta, pues invitan a ello tanto su aspecto externo como su grato sabor. Entre ellas se encuentran las precoces, las duracinas, las purpúreas, las dáctilas, las rodias, las libias, las ceraunias, las estefanitas, las tripedanas, las unciarias, las cidonitas. Las que se conservan durante todo el invierno son las *vennúculas* y las *numisianas*. [...] Las purpúreas se llaman así por su color; las unciarias, por su grandeza; las dáctilas, por su longitud; las estefanitas, por su redondez. Las rodias y las libias deben sus nombres al país de origen; las ceraunias, a que enrojecen como el fuego» (1995: 333).

31 «Non eadem arboribus pendet vindemia nostris, / quam Methymnaeo carpit de palmito Lesbos; / sunt Thasiae vites, sunt et Mareotides albae, / pinguibus hae terris habiles, levioribus illae, / et passo Psithia utilior tenuisque Lageos / temptatura pedes olim vincituraque linguam, / purpureae preciaequae, et quo te carmine dicam, / Rhaetica? Nec cellis ideo contende Falernis. / Sunt et Amineae vites, firmissima vina, / Tmolius adsurgit quibus et rex ipse Phanaeus; / Argitisque minor, cui non certaverit ulla / aut tantum fluere aut totidem durare per annos. / Non ego te, Dis et mensis accepta secundis, / transierim, Rhodia, et tumidis, Bumaste, racemis» (*Georgicon*, II, 89–102) [«La vendimia que cuelga de nuestros árboles no es la misma que cosecha Lesbos del sarmiento de Metimna. Hay vides de Tassos, las hay de blancos racimos del lago Mareótide, propias éstas para tierras fuertes y para un suelo más flojo aquéllas; existe también la psitia, apropiada para vino dulce, y la fina lágeos, que algún día atacará los pies y se trabará la lengua; las de color de púrpura y las tempranas y tú, rética, que no sé en qué forma cantarte, mas no por eso rivalices con las bodegas de Falerno. Faltan todavía las cepas amíneas, de vino de mucho cuerpo, en cuyo honor se levante el Tmolio y el mismo Faneo, rey de los viñedos; mas ninguna como la pequeña argitis, con quien no se podría competir ni en cantidad de vino ni en tan larga duración. No sabría yo pasarte en silencio a ti, rodia, tan bien recibida por los dioses en

Vitis autem vel ad escam vel ad defusionem deponitur. Ad escam non expedit instituere vineta, nisi cum tam suburbanus est ager, ut ratio postulet inconditum fructum mercantibus velut pomum vendere. Quae cum talis est conditio, maxime praecoques et duracinae, tum denique Purpureae et Bumasti, *Dactylique* et Rhodiae, Libycae quoque et Cerauniae; nec solum quae iucunditate saporis, verum etiam quae specie commendari possint, conseri debent, ut Stephanitae, ut Tripedanae, ut Unciariae, ut Cydonitae; item quarum uvae temporibus hiemis durabiles vasis conduntur, ut Venuculae, ut nuper in hoos usus exploratae Numisianae (III, 2, 1–2; la cursiva es mía)<sup>32</sup>.

Por último, también es citada por Plinio en la *Naturalis Historia*:

namque genera magnitudine, colore, saporibus acini innumera etiamnum multiplicantur vino. hic purpureo lucent colore, illic fulgent roseo nitentque viridi; candicans enim nigerque vulgares. tument vero mammaram modo bumasti, praelongis *dactyli* porriguntur acinis. est et illa naturae lascivia, ut praegrandibus adhaereant parvi comites, suavitate certantes; leptorragas has vocant (XIV, 1, 15; la cursiva es mía)<sup>33</sup>,

---

las segundas mesas, ni a ti, bumaste, de abultados racimos» (1990: 293–295)]. Para la versión comentada me he servido de las ediciones publicadas en Venecia, por Lazzaro Soardi, en 1491 (43v–45r), y por Gregorio de' Gregori, en 1522 (LXIIIr–v).

- 32 En la versión inglesa que acompaña al texto latino editado por Forster y Heffner, el término se traduce como «the Dactyl (date-shaped)» (1941: 233, n. d). «Ahora bien, la vid se planta o para uva de mesa o para prensarla. Para uva de mesa no compensa formar viñedos, a no ser que el terreno esté tan cerca de la ciudad que salga a cuenta vender la uva a los compradores como futa, sin tener que almacenarla. Si se da esa condición, pónganse sobre todo variedades tempranas y de hollejo duro, y luego también *purpureae* y *bumasthi*, y *dactyli* y *rodias*, así como libias y *ceraunias*. Y no sólo las que pueden recomendarse por su agradable sabor, sino igualmente por su bella apariencia, como las *stephanitae*, las *tripedanae* y las *cidonias*; asimismo, aquellas cuyas uvas se meten en vasijas y se guardan durante el invierno, como las *uenunculae* o —según se ha experimentado hace poco— las *numisianas*» (2004: 240). Álvarez de Sotomayor y Rubio prefirió interpretarlo como «datilillos de Rhodas» (1824: I, 101).
- 33 «Y en efecto, los innumerables tipos de vid que existen según el tamaño, el color y el sabor del grano, se multiplican en el vino. Aquí las uvas brillan con el color púrpura, allí refulgen con el rosa brillante y resplandecen con el verde; pues, en efecto, el color blanquecino y el negro son los comunes. Por otra parte, la uva *bumasto* se hincha al modo de las mamas y la *dáctilo* se presenta con unos granos larguísimos. Existe además un desenfreno tal de la naturaleza, que hace que los granos pequeños se adhieran como compañeros a los muy grandes, compitiendo con ellos en dulzor; a estas uvas se les da el nombre de *leptórragas*» (2010: 182–183). Jerónimo Gómez de la Huerta traduce: «Las llamadas dáctiles se estienden en muy largos granos» (1629: 41).

aunque un poco más adelante añade una nueva variedad cuya denominación comparte la misma raíz:

Sed sunt etiamnum insignes uva, non vino, ambrosia e duracinis, sine ullis vasis in vite servabilis —tanta est contra frigora, aestus tempestatesque firmitas, nec [orthampelos] indiget arbore aut palis, ipsa se sustinens, non item *dactylides* digitali gracilitate—, columbinæ e racemosis, et magis purpureæ, cognomine bimammia, quando non racemos, sed uvas alias gerunt, item tripedanea, cui nomen a mensura est, item scripula passo acino et Raetica in maritimis Alpibus appellata, dissimilis laudatæ illi (*Naturalis Historia*, XIV, 3, 40–41; la cursiva es mía)<sup>34</sup>.

Por lo tanto, en las obras de Columela y de Plinio se diferencian dos tipos de vides: la *dactylus*, relacionada directamente con el gr. δάκτυλος, -ov ‘dátil’, y la *dactylis*, vinculada con el gr. δακτυλῖς, -ιδος ‘dedo meñique’ (*DGE*: s. vv.). La primera produce una uva de mesa, aunque también puede hacerse vino de ella, de morfología alargada («con unos granos larguísimos», asegura Plinio), a la manera de un dátil; de la cepa de la segunda, según las únicas noticias aportadas en la *Historia Natural*, brotan unos sarmientos delgados como el dedo meñique, por lo que necesita el apoyo de un árbol, una estaca o un rodrigón para sustentarse —recuérdese que la vid es una planta trepadora—, y produce una uva que, al parecer, también es de mesa<sup>35</sup>. En este mismo sentido se pronunció Jacques André (1956: s. vv.), quien, a partir de las mismas fuentes, distingue una *dactylis*, -idis ‘cépage au sarment mince comme le doigt’ y una *dactylus*, -i ‘cépage au grain en forme de datte’<sup>36</sup>. Siguiendo ese casi irreprimitible impulso

34 «Pero existen además vides notables por la uva, no por el vino: entre las *durácinas*, la ambrosía, que se puede conservar en el cepa sin que precise vasija alguna —tan grande es su resistencia contra el frío, el calor y los rigores del tiempo; sin necesidad de rodrigón, no pide ni árbol ni estacas, ya que se sostiene por sí misma; no así las *dactílides* con la delgadez de un dedo—; entre las cepas abundantes en racimos, están las *columbinas*, puesto que no forman racimos sino uvas agrupadas de otra manera; y asimismo la *tripedánea*, que tiene este nombre por su tamaño, y también la *escripula*, de grano arrugado, y la denominada rética en los Alpes Marítimos, diferente de la que se ha elogiado antes» (2010: 196–197). Jerónimo Gómez de la Huerta traduce: «Ni la vid llamada ortampelos tiene necesidad de árbol o palos para arrimo, porque ella se sustenta a sí misma. No pueden hazerlo assí las dactílides, que son delgadas como un dedo» (1629: 44).

35 Dato que confirmaría el hecho de que Tchernia (1986: 350–357), en su clasificación de las variedades destinadas a la elaboración de vino que citan Columela y Plinio, no recoge la *dactylis*; tampoco, como era de prever, la *dactylus*.

36 En un trabajo anterior había caracterizado la *dactylis* como una «vigne au sarment de la minceur du doigt, trop faible pour se soutenir sans échelas (à ne pas confronde

de identificar las variedades más antiguas, a finales del siglo xvi, Giovanni Battista della Porta, en su *Villae Libri XII*, asevera que la *dactylus* «Hodie Neapoli uva digitella dicitur» (1592: 499 [«En nuestros días es llamada uva digitella en Nápoles»]), información de la que también se hizo eco Billiard (1913: 310). El desconocimiento de los viduños exactos a los que remiten ambos términos, especialmente en el caso de *dactylus*, está detrás de las diversas traducciones que se han propuesto, algunas de las cuales se han recogido en nota al pie.

A la vista de los datos ofrecidos, puede afirmarse que cuando Alfonso de Palencia crea y emplea el ampelónimo *datileña* remite a esta tradición clásica, de la que se nutren, así mismo, las *Etimologías* isidorianas, y hace referencia a una variedad de uva de mesa denominada en la antigüedad *dactylus*, cuya característica fundamental era su alargamiento, lo que favoreció su comparación con la forma de un dátil. En cambio, Gabriel Alonso de Herrera, a zaga de Columela, Plinio e Isidoro de Sevilla, cuyas obras conocía bien, crea y emplea el mismo ampelónimo, *datileña*, como sinónimo de *lairén*, aduciendo como motivación que la disposición de sus uvas en el racimo recuerda a la de los dátiles. Un proceso metafórico de carácter subjetivo, como cualquier otro, que discurre entre los límites de lo lúdico, de la libertad neológica que experimenta quien se sabe el primer autor que emplea el castellano en un ámbito especializado como el de la técnica agrícola («llamarlas he yo mejor *datileñas*»)<sup>37</sup>; de la

---

avec les *dactyli*)» (1952: 136), mientras que de la *dactylus* advertía: «Le mot n'a rien à faire avec δάκτυλος "doigt", mais avec δάκτυλος "datte"» (*ibid.*: 142).

- 37 «Con todo esso, no quiero que entienda ninguno que digo ser yo el primero inventor de esta arte de agricultura, que con razón podemos dezir ser nuestra madre, pues \*d'ella\* se mantuvieron nuestros antepassados, y también nosotros nos mantene-mos, y se manernán los que vinieren hasta la fin del mundo, y d'ella en griego y latín y otros lenguajes ay y uvo muy singulares libros escriptos, mas puedo dezir con verdad ser yo el primero que aya procurado poner en nuestro castellano las reglas y arte d'ello, aunque yo diga muy poco en respecto de lo que queda por dezir. Lo cual, cuánto sea trabajoso, concordando a las vezes discordes auctores, desechar, escoger y reprovar algunas costumbres y usos antiguos y modernos, vuestra señoría ilustrí-ssima lo vee. Ponerlo, assí mismo, en otro lenguaje que nunca estuvo es cosa nueva, y en algunos es causa de admiración y en otros de menosprecio, porque cada cosa tanto es más preciada y tenida quanto es más trabajosa y difícil de alcançar, y por esso reprehenden esta obra algunos que poco miran y calan las cosas» (*A*<sub>39</sub>; Prólogo-Dedicatoria). Aspecto que no duda en reiterar, lo que demuestra que lo estimaba como uno de sus logros fundamentales: «Otros avrá que con más doctrina (porque sabrán más) y con mejor estilo proseguirán las reglas y preceptos d'esta arte, mas pienso yo no aver tentado pequeña empresa en ser el primero que escriba d'esta mate-ria en nuestro castellano y abrir la puerta a otros demostrándoles el camino» (*ibid.*).

precisión terminológica, con la que se busca, entre otros objetivos, atender las necesidades lingüísticas de los destinatarios de la obra; y, muy probablemente, del propósito de evitar el uso de un arabismo, en respuesta a algún tipo de presión social y/o de autocensura<sup>38</sup>.



Racimo de uva airén (Prieto López 2023).



Racimos de dátiles (foto propia).

Pudo conocer este viduño, que, como se ha señalado, ya se cultivaba en Andalucía a principios del siglo XII, durante su estancia en Granada en la última década del Cuatrocientos y primeros años del Quinientos, donde aprendió las técnicas agrícolas de los moriscos, importadas de Oriente, y donde adquirió una notable fama de experto por sus conocimientos y su destreza (Lagasca y Segura 1819: 319–320, Martínez Carreras 1970: LVIII–LX, Glick 1979: 14). También es posible que lo hiciera directamente en su pueblo natal o en alguna de las provincias cercanas, aunque no dispongo de datos significativos acerca de la historia de su cultivo, más allá de que, en la actualidad, es la variedad de uva blanca más cultivada en España —y en el mundo (Robinson 1996: 232)— y, de

---

38 En este mismo sentido, Giménez Eguíbar (2020: 60–61; ideas que se reiteran en Giménez Eguíbar y Tejedo Herrero 2023) ha destacado la preocupación de nuestro geópono, ya sea en  $A_{13}$ , ya en los añadidos efectuados en  $L$  y en  $A_{39}$ , por acompañar los más de cien voces de origen árabe que emplea —y *lairén* proviene del árabe hispánico— de un sinónimo castellano, ya sea este un cultismo o una voz patrimonial. Con relación al expurgo de arabismos, se sabe que era una directriz firme en ciertos ámbitos tecnocientíficos, si bien en espacios dominados por la tradición islámica, y la agricultura era uno de ellos, resultó imposible acabar con ellos (Gutiérrez Rodilla 1998: 63).

manera particular, en las comunidades de Castilla-La Mancha, Madrid y Murcia (Peñín 1997: 20; Cabello *et alii* 2003: 133–134; Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 2023).

Los datos que proporciona son más bien escasos, pero precisos: la vid lai-rén carga más en lugares húmedos y viciosos, si bien recomienda su cultivo en terrenos gruesos y con no demasiada humedad, puesto que el exceso de agua puede provocar la pudrición del fruto, sobre todo si los sarmientos no se colocan en parrales altos. Por otro lado, y quizás por la condena —no taxativa— que se expresa en el *Corán* acerca de su producción y su ingesta<sup>39</sup>, confiesa no haber visto nunca vino producido a partir de esta casta<sup>40</sup>, advirtiendo de que, en caso de elaborarse, este sería de poca fuerza y de poca duración; para la constatación de estos hechos, abandona cualquier postura resolutiva y remite a la experiencia, lo que está en armonía total con su idea del progreso en el conocimiento tecnocientífico<sup>41</sup>. Al igual que Juan de Aviñón, considera, sin embargo, que sus

---

39 «Te preguntan sobre el vino y el *juego* de maysir. Responde: “En ambas *cosas* hay gran pecado y utilidad para los hombres, pero su pecado es mayor que su utilidad” (Corán, azora 2, aleya 216); «¡Oh, los que creéis! Ciertamente el vino, el *juego* de maysir, los ídolos y las flechas son abominaciones *procedentes* de la actividad de Satanás. ¡Evítala! Tal vez *seáis* los bienaventurados. Satanás querría suscitar entre vosotros la enemistad y el odio mediante el vino y el *juego* del maysir y apartados del recuerdo de Dios, de la plegaria. ¿Dejaréis *de seguirle*? ¡Obedeced a Dios! ¡Estad en guardia! Si os apartáis, sabed que a nuestro Enviado, Mahoma, le incumbe *únicamente* la predicación manifiesta» (*ibid.*, azora 5, aleyas 92–93). Se prohíbe, así mismo, acudir borracho a la oración: «¡Oh, los que creéis! No os acerquéis a la oración mientras estéis ebrios, hasta que sepáis lo que decís» (*ibid.*, azora 4, aleya 46). No obstante, Mahoma muestra cierta tolerancia hacia el consumo de bebidas alcohólicas, por cuanto son también un don de Dios: «Obtenéis bebidas fermentadas y un buen alimento de los frutos de la palmera y de las vides. En eso hay una aleya para unas gentes que razonan» (*ibid.*, azora 16, aleya 69). Lo que se codena, pues, no es el simple consumo del vino —recompensa para los puros y piadosos (*ibid.*, azora 47, aleya 16; azora 76, aleyas 15–17; azora 83, aleyas 22–25)—, sino los efectos nocivos de la embriaguez en la conducta de los hombres. De tal manera que, como señala Lévi-Provençal (1957: 288), esta prohibición coránica «jamás se cumplió literalmente más que por excepción, tanto en Oriente como en Occidente».

40 «Yo no he visto vino d’este género de uvas» (A<sub>39</sub>: XXIVv). Palabras que Cabello *et alii* interpretan, tal vez a partir de los actuales conocimientos enológicos, de manera equivocada: «Reconoce no haber probado el vino que se hace con estas uvas [...]» (2003: 129).

41 Por ejemplo, al abordar los modos de injertar las vides, afirma: «Es que cada día pruevan las gentes y la naturaleza muchas veces ayuda a los que algo experimentan,

uvas —descritas más adelante, en el capítulo dedicado a las pasas, como «gordas» y «largas»— son mejores para hacer pasas, dado que tienen pocos granos; pueden secarse al sol en las mismas cepas, sobre todo si están emparradas, para lo cual es necesario deshojarlas.

En la actualidad, y por lo que respecta a sus aptitudes agronómicas, se describe la planta como medianamente vigorosa y de porte muy rastrero; de fertilidad elevada: muy productiva y de racimos muy grandes, con forma cilíndrica o cónica larga; frutos con forma de perfil esférica; resistente a la sequía, adaptándose sin complicaciones a terrenos poco fértiles, y a las plagas y enfermedades (Peñín 1997: 20; Cabello *et alii* 2003: 130; Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación 2023). En cuanto a su potencial enológico, la uva, de maduración muy tardía, ha sido considerada como productora de vinos de escasa calidad —de color amarillo pálido, habitualmente poco aromáticos— y buena para comer (Fernández de Bobadilla 1956: 45), aunque, en opinión de Peñín (1997: 20), esta mala prensa se debe más a unas elaboraciones que no sacaban demasiado partido de la variedad —baja densidad de plantación, fermentación tradicional en tinajas de tierra cocida, exportación a otras regiones para elaborar mezclas o destilación— que a la calidad de la cepa. De hecho, hoy en día se están consiguiendo buenos caldos con la aplicación de nuevas técnicas de vinificación.

A partir del texto herreriano, cuya sombra ha logrado alargarse hasta nuestros días, el término *datileña* ha encontrado acomodo en algunas obras dedicadas a la agricultura en general y a la ampelografía en particular. Incluso pueden hallarse referencias en noticias y en todo tipo de páginas web que hablan de la variedad *airén*, aunque en muchos casos no es más que el resultado de un círculo vicioso, pues sus responsables se limitan a repetir los datos que encuentran dispersos en Internet. Sin embargo, me detendré brevemente en algunas de carácter histórico, concentradas en los siglos XVIII y XIX. Así, por ejemplo, José Antonio Lafarga, en su traducción al español de *Li gran tesori nascosti nelle vigne ritrovati* (1765), del siciliano Pier Paolo di Maria —castellanizado como Pedro Pablo de María—, aclara en una nota al pie que la variedad *prunesta* «es

---

y aun ella se combida muchas vezes. Y aunque alguna vez yerren los que comiençan, no por esso deven de cessar de provar, que pocos salen maestros a los principios sin que yerren. Y esto es, generalmente, en todos los oficios y esciencias. Y para menos errar es bien ver y deprender de los que saben experiencia, que no todas vezes basta el leer solo, ni saber la teórica y arte sin la vista y experiencia» (A<sub>39</sub>: XXXIIIr).

la que Herrera llama *lairenes o datileñas*» (1777: 52)<sup>42</sup>, una identificación que la versión italiana del *Libro de agricultura*, elaborada por el impresor veneciano Michele Tramezzino en 1557, no permite corroborar, pues en ella desaparece la voz que nos interesa<sup>43</sup>. Por otro lado, José Antonio Valcárcel, en el octavo tomo de la *Agricultura general y gobierno de la casa de campo* (1791)<sup>44</sup>; Agustín Esteban Collantes y Agustín Alfaro, en el quinto y el séptimo volúmenes del *Diccionario de agricultura práctica y economía rural* (1853 y 1854, respectivamente)<sup>45</sup>; Balbino Cortés, en la *Salvación de las viñas, o Historia del Oidium-Tuckery, y de*

- 42 En las regiones de Puglia, Campania y Sicilia se cultiva la *verjus blanc*, conocida también, entre otras muchas sinonimias, como *pourmestra* y *prunesta*. Se trata de una uva de mesa blanca —no relacionada con la *prunesta* tinta— que también se emplea como mezcla en la elaboración de algunos vinos (Tischelmayer: s. vv. *prunesta*, *verjus blanc*).
- 43 «DELL'ALTRE UVE BIANCHE. Vi sono altre uve bianche chiamate da molti *la Irene*. Sono molto humide [...]» (Alonso de Herrera 1557 [1558]: 37v; la cursiva es mía). En el capítulo dedicado al modo de hacer las pasas, se esfuma también el término *lairén*, que, como demuestra el fragmento recién ofrecido, no debía ser conocido por el traductor-impresor: «In un'altro modo si fa ancora. & é che quando l'uve son ben mature, si ellegan l'uve grosse, lunghe. & se fosse possibile, di quelle che son senza grani, come io le viddi in Roma [...]» (*ibid.*: 62v). Las demás versiones italianas (Venezia, Francesco Sansovino, 1568; Venezia, Valerio Bonelli, 1577; Venezia, Fabio & Agostin Zoppini fratelli, 1583; Venezia, Nicolò Polo, 1592; Venezia, Lucio Spineda, 1608 [1607]) ofrecen las mismas lecturas.
- 44 «Las lairenes o datileñas, también blancas, son unas uvas arracimadas como dátiles, muy húmedas. En sitios húmedos cargan más que en los enjutos, pero en aquellos se pudren si no están en parrales altos, y aun en estos se necesita deshojar para que se enjuguen con el sol. En los suelos gruesos, medianamente húmedos, se hacen mejores. Su vino, a sentir de Herrera, aunque no le vio, ha de ser de poca fuerza y dura. Para pasas serán mejores, muy hermosas y provechosas, por tener pocos granillos» (1791: 19). «Con las uvas lairenes o datileñas y otras tales grandes, buenas, y si fueran sin granillo sería mejor, se puede hacer pasa de sol, estando bien maduras» (*ibid.*: 390).
- 45 «Con las uvas lairenes o datileñas y otras tales grandes, buenas, y si fueran sin granillo sería mejor, se puede hacer pasa de sol, estando bien maduras; y aun las uvas que por delgadas y tiernas de hollejo no toleran lejía a causa de deshacerse y volverse ligamaza, pueden servir para pasa de sol, con las circunstancias explicadas» (1853: s. v. *pasas*). «LAIRENES O DATILEÑAS. Caracteres. Uvas blancas; arracimadas como los dátiles; en sitios húmedos cargan más que en los enjutos; pero en aquellos se pudren si no están en parrales altos, y aun en estos se necesita deshojar las vides para que se enjuguen con el sol. Se hacen mejores en los suelos gruesos medianamente húmedos» (1854: s. v. *vid*).

los métodos empleados hasta el día para preservarlas y curarlas de esta enfermedad (1854)<sup>46</sup>; Francisco de P. Mellado, en el tomo trigésimo cuarto de la *Enciclopedia moderna. Diccionario universal de literatura, ciencias, artes, agricultura, industria y comercio* (1855)<sup>47</sup>; y Nicolás Casas, en el cuarto volumen del *Diccionario manual de agricultura y ganadería española* (1857)<sup>48</sup>, se limitan a citar a nuestro autor y/o a remedar sus palabras de una manera casi literal. Por consiguiente, no puede hablarse en sentido estricto de nuevos testimonios.

Un panorama más original, aunque no menos complicado, es el que nos ofrece el insigne botánico titagüeño Simón de Rojas Clemente y Rubio, al que ya hemos aludido en páginas precedentes. En su *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía* (1807) habla, por una parte, de la variedad *mantúo laerén*, descrita como «Sarmientos blanquizcos muy duros. Hojas verde-amarillentas muy borrosas, que caen muy tarde. Uvas muy apiñadas grandes algo doradas tardías, con las venas manifiestas» (1879 [1807]: 45); entre sus sinonimias, ofrece las de *mantúo laerén* (Sanlúcar, Jerez, Trebujena, Arcos, Espera y Pajarete), *lairén* (Moguer), *lairenes* (Tarifa) y *laerén del Rey* (Arcos, Espera y Pajarete). Por otro lado, al tratar de la variedad *almuñécar*, caracterizada como «Racimos delgados muy ralos. Uvas oblongas muy delgadas blancas» (*ibid.*: 70), no solo señala sus distintas denominaciones: *almuñécar* (Sanlúcar, Jerez Trebujena, Moguer, Algeciras, Arcos, Espera, Pajarete y Málaga), *pasa larga* (Almuñécar), *largo* (Málaga) y *uva de pasa* (Motril, Albuñol, Adra, Taha de Pitres y

---

46 «En el resto de España padecieron también las mismas clases de uvas, y especialmente las jaenes, las lairenes o datileñas, como las llama Herrera, y las albillas» (1854: 111–112).

47 «Lairenes o datileñas. Uva blanca, arracimada como los dátiles; en sitios húmedos carga más que en los enjutos, pero en aquellos se pudre si no está en parrales altos, y aun en estos se necesita deshojar las vides para que se enjuguen con el sol; mejora de calidad en los suelos gruesos medianamente húmedos» (1855: s. v. *vid*, col. 477). Un poco antes advierte: «Para proceder como es debido a esta clasificación hay que recurrir a las obras de Herrera y de don Simón de Rojas Clemente» (*ibid.*: col. 475).

48 «Nuestro célebre Herrera y sus adicionadores hacen las siguientes variedades [de vid]. [...] Datrenes [*sic*] o datileñas. Uva blanca, arracimada como los dátiles; cargan más en los parajes húmedos que en los enjutos, aunque se pudren en los primeros si no están en parrales altos y se deshojan las vides para que se enjuguen con el sol; se mejoran en los suelos gruesos medianamente húmedos» (1857: s. v. *vid*). Repárese en la errata *datrenes* por *lairenes*. Cuando habla de los adicionadores de Alonso de Herrera remite a la edición auspiciada por la Real Sociedad Económica Matritense (1818–1819).

Ohanes), sino que identifica con ella la *uva de pasa* citada por Valcárcel entre las cultivadas en Málaga (1791: 22), la *almuñécar* o *largo* recogida por Cecilio García de la Leña (1792: 22–23) y, lo que es más sorprendente, la «LAIRÉN O DATILERA [sic]» de Alonso de Herrera, que marca con un signo de interrogación de cierre (?) para indicar que no está seguro de tal equivalencia. Dudas que confirma con la inserción de una nota, donde asevera: «Las cualidades de muy húmedas y de pudrir luego, que da Herrera a sus *datileras* [sic], convienen mejor que a esta a la variedad anterior [*uva de Loja*]» (1879 [1807]: 70). Además de resaltar la errata en la transcripción del término, hay que recordar que el talabricense no la denomina *datileña* por la forma de sus uvas, sino por la disposición de estas en el racimo, por lo que resulta complicado aceptar la correspondencia establecida<sup>49</sup>.



*Almuñécar* (Clemente y Rubio 1879 [1807]: 70).

49 El equívoco puede deberse a que Clemente y Rubio distingue como tribu o casta número XVI la que él denomina *datileras*, que identifica con el lat. *dactylides*, pues «Llamaban *dactylides* y también *dactyli* los latinos a unas uvas largas y delgadas como los dedos (*δακτύλος*)» (1879 [1807]: 68; véase lo dicho en las páginas precedentes acerca de estas variedades). Todas ellas son caracterizadas por sus «Sarmientos postrados. Uvas delgadas, oblongas, algo duras, dulces» (*ibid.*).

La narración de estos hechos, sin embargo, debe completarse con un nuevo y sugestivo episodio. Como resultado del encargo recibido de Manuel Godoy para, en principio, recorrer el reino de Granada y la Serranía de Ronda y describir sus riquezas naturales, el mismo Clemente y Rubio, de acuerdo con el diario de viaje que con tal motivo compuso, arribó el 22 de mayo de 1805 a la población de Cuevas del Almanzora, situada en la zona nororiental de la provincia de Almería (2002: 518). Aunque en un principio afirma que no había allí cosecha de vino, «pues parece que en Cuevas sólo hay una viña» (*ibid.*: 519)<sup>50</sup>, señala después que existía mucha parra de la conocida como *mulata negra* y de otras especies, entre las que menciona la «*Datileña*, Cojón de gallo, de pasa, que parece ser la misma de Almuñécar» (*ibid.*: 527; la cursiva es mía). Volvemos a encontrarnos, por consiguiente, ante un nuevo *datileña*, ajeno al texto herriano: se trataría de una variedad cuevana, conocida también como *cojón de gallo*, empleada para hacer pasas y que, en opinión del autor, se correspondería con la almuñécar; aunque no se explicita, estaríamos, pues, ante un tipo de uva blanca<sup>51</sup>. Frente a esta aparente seguridad, sin embargo, dos años más tarde, en el *Ensayo...* (1879 [1807]: 80), incluye la «*Datileña de Cuevas*» en un índice que le sirve para recoger las castas no insertadas en el cuerpo de la obra por no conocerlas suficientemente. En las adiciones que efectuó al *Libro de agricultura*, en la edición decimonónica de la Real Sociedad Económica Matritense, reitera:

Según las pocas señales con que se caracterizan en dicha edición [L] los LAIRENES O DATILEÑAS, pudiera sospecharse que fuesen el almuñécar o largo de Sevilla y Granada, llamado en otras partes uva de pasa por la especialísima que hacen de ella tan celebrada en el comercio, o bien la datilera o datileña de Cuevas y los Vélez. Pero prescindiendo de esta, que no conozco bastante bien, me parecería muchísimo más

---

50 Añade: «Hay alguna otra rara viña y ahora van plantando más, como hacen en otras partes de la costa que debía mantener muchas. En Cuevas dicen que había antes (60 años ha) muchas viñas de la Vega, que fueron arrancadas enteramente; hicieron bien y tendrán completo este ramo de Agricultura cuando hayan llenado de pámpanos sus estériles terreras y su Sierra Almagrera si, en lugar de su vidueño preferido, que es el Jaén blanco, llegan a conocer y adoptar el Ximénez y otros que parece son del todo ignorados en el País» (Clemente y Rubio 2002: 519, n. 284).

51 Es preciso aclararlo, puesto que existen algunas variedades de uvas rosadas y tintas denominadas también *cojón de gallo* (*cojón de gato*, *cojón de médico*, *pito gato*; por eufemismo: *botón de gallo*, *botón de gallo negro*, *botón de gato*; *riñón de gallo*). No obstante, en el noroeste murciano, por ejemplo, existe una *cojón de gallo* 'variedad de uva blanca, de grano alargado y pequeño, muy dulce' (Gómez Ortín 1991: s. v.), que podría corresponderse con la mencionada por Clemente y Rubio para Cuevas. Por su parte, Tischelmayer (s. v.) registra un *botón de gallo blanco*, sinónimo de *verdejo*.

probable que en nada se distinguan de la *uva lairén* de Boutelou [...] (1818–1819: I, 323)<sup>52</sup>.

Obsérvese que, en este caso, nombra como par sinónimo la «datilera o datileña» de Cuevas y los Vélez, mientras que en el *Ensayo...* habla, por una parte, de la *datileña de Cuevas* (1879 [1807]: 80) y, por otra, de la *datilera de los Vélez*, esta última descrita como: «Sarmientos muy tiernos. Uvas oblongas, blancas, duras, de hollejo grueso, sabrosas, algo tardías. Se cultiva en parras» (*ibid.*). Tales ambivalencias, sin duda, son el resultado de la falta de conocimiento que sobre ellas explicita Clemente y Rubio, quien, finalmente, se siente en la obligación científica de admitir la probabilidad de que, al menos en el tratado herreriano, *datileña* y *lairén* sean voces sinónimas<sup>53</sup>.

En cuanto al no menos egregio agrónomo y botánico Esteban Boutelou, había descrito las variedades de vid que, a principios del siglo XIX, se cultivaban en la localidad toledana de Ocaña. Entre ellas recoge la *lairén*, cuya uva describe como «mediana, oblonga, cilíndrica, de diámetro igual, terminada por ambos lados en remate redondeado e igual. En su ápice se advierte una compresión sensible, en la cual se halla una puntita negruzca, que es el residuo del estilo» (1805: 347). Advierte de que su maduración, a últimos de septiembre, es tardía, y de que «es buena para vino, aunque algo floxo» (*ibid.*). Finalmente, declara que es «mejor para colgar, aguanta mucho sin podrirse, se hace pasas y se vuelve amarilla con el tiempo» (*ibid.*: 348). Características todas ellas que concuerdan, punto por punto, con lo manifestado por Alonso de Herrera, toledano de nacimiento, lo que quizá no sea una mera coincidencia. Desconozco si, con el paso de las centurias y con los cambios propios de la evolución genética, ya sea esta natural o de laboratorio, la morfología de las uvas de esta casta ha sufrido alguna modificación, puesto que ambos autores la describen como «larga» u «oblonga», mientras que en la actualidad es esférica.

Por lo tanto, y a modo de conclusión, puede decirse que a lo largo de la historia del español encontramos tres documentaciones del ampelónimo *datileña* que remiten a otros tantos viduños, es decir, son formas homónimas<sup>54</sup>: Alfonso

52 Si bien la edición se basó en la príncipe, los responsables, conscientes de que Alonso de Herrera había enmendado y ampliado el texto en *L* y en *A*<sub>39</sub>, señalaron en nota al pie algunas de las adiciones más significativas (1818–1819: I, 318). De ahí derivan las reflexiones de Clemente y Rubio acerca de una variedad no mencionada en *A*<sub>13</sub>.

53 Esta información fue reseñada por Antonio Blanco Fernández (1863: I, 89 y 91) y por Eduardo Abela y Sainz de Andino (1885: 313 y 317).

54 Fuera del ámbito especializado hallo una cuarta, incluida en el poema “Lola Cabrera”, del cubano José Fornaris y Luque, quien la emplea como adjetivo de

de Palencia lo emplea en 1490 para traducir el término *dactyli*, que encuentra en las *Etimologías* de Isidoro de Sevilla, y que se remonta a una casta citada por Columela y Plinio, cuyas uvas tenían forma de dátil; Gabriel Alonso de Herrera, en 1528, lo usa como sinónimo de *lairén*, dado que los racimos de esta variedad le recuerdan a los de los dátiles; y Simón de Rojas Clemente y Rubio, en 1805, lo recoge como equivalente de la variedad cuevana denominada *cojón de gallo*, caracterizada por la forma alargada de sus frutos, similar a la del dátil o a la de los testículos del mencionado animal. Desde el punto de vista de la creatividad y de la neología léxicas, las tres ocurrencias son independientes entre sí, de forma que su razón de ser descansa en motivaciones diferentes, pero en un mismo criterio designativo: semejanza con el *dátil*, y unas mismas reglas de formación de palabras, lo que consiente la feliz coincidencia. Se trata de un proceso documentado también en otro de los grandes cultivos hispánicos, el olivo (Rallo *et alii* 2002: 21–22), y que, junto a la sinonimia, dificulta enormemente la catalogación y sistematización de las diferentes castas.

No obstante, y siguiendo los sabios consejos de Columela, me mantendré en los límites marcados por la sensatez y no intentaré identificar los referentes a los que remiten Palencia y sus fuentes clásicas, por su insalvable distancia cronológica, así como Clemente y Rubio, pues él mismo reconoce dudas en cuanto a su individuación. Es un asunto que, además, excede mis modestos conocimientos. La única equivalencia clara, porque así lo explicita él mismo, parece ser la de Alonso de Herrera, que hermana, sin margen de dudas, su *datileña* con la *lairén*. Bien por sus problemas referenciales, bien por su condición de hápax, ninguno de los tres neologismos logró traspasar las fronteras de la lexicografía y acomodarse en las páginas de algún repertorio, hecha excepción del *Diccionario de las lenguas española y alemana* (1823–1828), de Theresius von Seckendorf-Aberdar: «*Datiléña*, s. f. Wb. eine Art weisser Traube, deren Beeren wie die Datteln an einander bängen», quien pudo acceder al texto herreriano a través de la edición de 1818–1819.

---

procedencia referido al partido de El Dátil, cercano al municipio de Bayamo, donde había nacido: «En el partido del Dátil [...]. / Allí al compás de los tiples / Entre cantares celebra, / sus venturosos natales / La hermosa Lola Cabrera. / Lola! gala de sus campos, / Honor de las datileñas [...]. / Un cielo es mi datileña [...].» (1856: 233 y 236).

## BIBLIOGRAFÍA

- Abela y Sainz de Andino, Eduardo (1885): *El libro del viticultor. Breve resumen de las prácticas más útiles para cultivar las viñas y fabricar buenos vinos*, Madrid, Tipografía de Manuel G. Hernández.
- al-Īsbīlī, Abūl-Ḥayr (2004–2010): *Kitābu ‘umdati ḥabīb fī ma’rifati nnabāti likulli labīb (Libro base del médico para el conocimiento de la botánica por todo experto)*, ed., notas y trad. de Joaquín Bustamante, Federico Corriente y Mohamed Tilmatine, Madrid, CSIC, 4 vols.
- Agustí, Miquel (1626): *Libro de los secretos de agricultura*, Perpiñán, Luis Roure.
- Alonso de Herrera, Gabriel (1513): *Obra de agricultura, copilada de diversos auctores por Gabriel Alonso de Herrera de mandado del muy ilustre y reverendísimo señor el cardenal de España, arcobispo [sic] de Toledo. Con privilegio real*, Alcalá de Henares, Arnao Guillén de Brocar (A<sub>13</sub>; Biblioteca Nacional de España, R/3867).
- Alonso de Herrera, Gabriel (1520): *Obra de agricultura... Con privilegio imperial*, Toledo, Arnao Guillén de Brocar (T; Biblioteca de Catalunya, Res 32-Fol).
- Alonso de Herrera, Gabriel (1524a): *Libro de agricultura, copilado de diversos auctores por Gabriel Alonso de Herrera*, s. l. [¿Zaragoza?], s. n. [¿Jorge Coci?] (Z; Biblioteca Nacional de España, R/31546).
- Alonso de Herrera, Gabriel (1524b): *Obra de agricultura, copilada... Agora nuevamente corregida y emendada. Con privilegio imperial*, Alcalá de Henares, Miguel de Eguía (A24; Biblioteca Nacional de España, R/31343).
- Alonso de Herrera, Gabriel (1528): *Libro de agricultura, que es de labrança y criança y de muchas otras particularidades y provechos de las cosas del campo. Compilado por... Dirigido al muy ilustre, reverendísimo y muy magnífico señor don fray Francisco Ximenes, arcobispo [sic] de Toledo y cardenal de España, su señor. Nuevamente corregido y añadido en muchas cosas muy necessarias y pertenecientes al presente libro por el mismo autor...*, Logroño, Miguel de Eguía (L; Biblioteca Nacional de España, R/24895; primer folio del prólogo, deteriorado, tomado del ejemplar de la Biblioteca Histórica de la Universidad de Salamanca, BG/34210[2]).
- Alonso de Herrera, Gabriel (1539): *Libro de agricultura... arçobispo... Nuevamente... Con privilegio imperial nuevamente concedido*, Alcalá de Henares, Joán de Brocar (A39; Biblioteca del Senado de España, FH 44892).
- Alonso de Herrera, Gabriel (1557 [1558]): *Libro di agricoltura utilissimo, tratto da diversi auttori. Novamente venuto a luce dalla spagnuola nell’italiana lingua traportato*, Venezia, Michele Tramezzino.
- Alonso de Herrera, Gabriel (1818–1819): *Agricultura general de Gabriel Alonso de Herrera, corregida según el testo original de la primera edición publicada*

- en 1513 por el mismo autor, y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense*, Madrid, Imprenta Real, 4 vols.
- Alonso de Herrera, Gabriel (1970): *Obra de agricultura*, ed. y estudio preliminar de José Urbano Martínez Carreras, Madrid, Atlas (BAE, 235).
- Alonso de Herrera, Gabriel (1981): *Agricultura general*, ed. crítica de Eloy Terrón, Madrid, Ministerio de Agricultura y Pesca.
- André, Jacques (1952): “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, *Revue d’Etudes Latines*, 30, pp. 126–156.
- André, Jacques (1956): *Lexique des termes de botanique en latin*, Paris, Librairie C. Klincksieck.
- Arias Blanco, Manuel (1983): “Palabras y cosas de la viticultura (I)”, *Tierras de León. Revista de la Diputación Provincial*, 23, 51, pp. 117–130.
- Asín Palacios, Miguel (1943): *Glosario de voces romances registradas por un botánico anónimo hispano-musulmán (siglos XI–XII)*, Madrid/Granada, CSIC/ Escuela de Estudios Árabes.
- Aviñón, Juan de (2000 [comp.: ca. 1381–1418; impr.: 1545]): *Sevillana Medicina*, introd., ed., versión y notas de José Mondéjar, Madrid, Arco/Libros.
- Billiard, Raymond (1913): *La vigne dans l’Antiquité*, Lyon, H. Lardanchet.
- Blanco Fernández, Antonio (1863): *Tratado sobre el cultivo de la vid y elaboración de los vinos. Volumen I*, Madrid, Establecimiento Tipográfico de T. Fortanet.
- Boutelou, Esteban (1805): “Descripción y nombres de las diferentes especies de uva que se cultivan en los viñedos de Ocaña”, *Semanario de agricultura y artes*, 18, 462, pp. 298–300; 18, 463, pp. 319–320; 18, 464, pp. 328–336; 18, 465, pp. 345–348.
- Cabello, Félix *et alii* (2003): *La colección de variedades de vid de “El Encín”. Un recorrido por la Historia de la Ampelografía*, Madrid, Consejería de Economía e Innovación Tecnológica.
- Capuano, Thomas M. (1995): *Texto y Concordancias de la Obra de agricultura de Gabriel Alonso de Herrera (Alcalá de Henares, 1513)*, Madison, Hispanic Seminary of Medieval Studies. [Reeditado en John O’Neill (1999): *Electronic texts and concordances of the Madison Corpus of Early Spanish Manuscripts and Printings*, Madison/New York, Hispanic Seminary of Medieval Studies.]
- CDH = Real Academia Española (2013): *Corpus del Diccionario histórico de la lengua española*, en línea: <<http://web.frl.es/CNDHE>> [última consulta: 13/09/2023].
- Clemente y Rubio, Simón de Rojas (1879 [1807]): *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía. Edición ilustrada*, Madrid, Imprenta Estereotipia Perojo (Biblioteca del Real Jardín Botánico, 634.8f CLE; en línea

- <<https://bibdigital.rjb.csic.es/records/item/13236-ensayo-sobre-las-varieda-des-de-la-vid-comun-edicion-ilustrada>>).
- Clemente y Rubio, Simón de Rojas (2002): *Viaje a Andalucía. «Historia natural del reino de Granada» (1804–1809)*, ed., transcr., estudio e índices de Antonio Gil Albarracín, Barcelona, Griselda Bonet Girabet Editora.
- Collantes, Agustín Esteban y Agustín Alfaro, dirs. (1853): *Diccionario de agricultura práctica y economía rural. Tomo V*, Madrid, Antonio Pérez Dubrull.
- Collantes, Agustín Esteban y Agustín Alfaro, dirs. (1854): *Diccionario de agricultura práctica y economía rural. Tomo VII*, Madrid, Antonio Pérez Dubrull.
- Columela (Lucio Junio Moderato Columela) (1824): *Los doce libros de agricultura que escribió en latín Lucio Junio Moderato Columela*, trad. de Juan M.<sup>a</sup> Álvarez de Sotomayor y Rubio, Madrid, Imprenta de D. Miguel de Burgos.
- Columela (Lucio Junio Moderato Columela) (1941): *On agriculture. Vol. I. Books I-IV*, ed. y trad. al inglés de E. S. Forster y Edward H. Heffner, Cambridge/London, Harvard University Press/William Heinemann LTD.
- Columela (Lucio Junio Moderato Columela) (2004): *La labranza. Libros I-IV*, introd., trad. y notas de José Ignacio García Armendáriz, Madrid, Gredos.
- El Corán*, versión castellana de Juan Vernet, Barcelona, Plaza & Janés, 1997<sup>a</sup>.
- CORDE = Real Academia Española: *Banco de datos CORDE. Corpus diacrónico del español*, en línea: <<https://corpus.rae.es/cordenet.html>> [última consulta: 13/09/2023].
- Corriente, Federico (2000–2001): “El romandalusí reflejado por el glosario botánico de Abulxayr”, *Estudios de dialectología norteafricana y andalusí*, 5, pp. 93–241.
- Cortés, Balbino (1854): *Salvación de las viñas, o Historia del Oidium-Tuckery, y de los métodos empleados hasta el día para preservarlas y curarlas de esta enfermedad*, Madrid, Manuel Minuesa.
- DAmer = Asociación de Academias de la Lengua Española (2010): *Diccionario de americanismos*, Madrid, Santillana. En línea: <<https://www.asale.org/obras-y-proyectos/diccionarios/diccionario-de-americanismos>>.
- DECH = Corominas, Joan y José Antonio Pascual (1980–1991): *Diccionario Crítico Etimológico Castellano e Hispánico*, Madrid, Gredos, 6 vols.
- Della Porta, Giovanni Battista (1592): *Villae Libri XII*, Francofurti, Andreae Wecheli haeredes, Claudium Marnium & Ioannem Aubrium.
- DGE = Rodríguez Adrados, Francisco, dir.; Gangutia, Elvira, Dolores Lara, Concepción Serrano *et alii* (1997): *Diccionario griego-español. Volumen V*, Madrid, CSIC.

- Di Maria, Pier Paolo (1777): *El gran tesoro escondido de las viñas, hallado con particular dirección de cultivo que se practica en Sicilia en las comarcas de Mazarino, por cuyo medio se logra un copiosísimo fruto y una larguísima duración de las vides. [...] Traducido del italiano por el licenciado D. Josef Antonio Lafarga, abogado de los Reales Consejos y del Ilustre Colegio de esta Corte*, Madrid, Pedro Marín.
- DLE = Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española: *Diccionario de la lengua española*, 23.<sup>a</sup> ed., versión 23.6, en línea: <<https://dle.rae.es/>> [última consulta: 13/09/2023].
- DRAE-2001 = Real Academia Española (2001): *Diccionario de la lengua española*, 22.<sup>a</sup> edición, Madrid, Espasa-Calpe. En línea: <<https://www.rae.es/drae2001/>>.
- DRAG = González González, Manuel, dir.: *Diccionario da Real Academia Galega*, A Coruña, Real Academia Galega, en línea: <<https://academia.gal/diccionario>> [última consulta: 13/09/2023].
- Favà i Agud, Xavier (2000): “Variación románica y cambio semántico en ocho ampelónimos latinos”, *Revista de Filología Española*, 80, 1–2, pp. 31–50.
- Favà i Agud, Xavier (2001): *Diccionario dels noms de ceps i Raïms. L'ampelonià catalana*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans.
- Fernández de Bobabilla, Gonzalo (1956): *Viníferas jerezanas y de Andalucía Occidental*, Madrid, Talleres gráficos Altamira.
- Fernández de Gatta y Galache, Manuel (1903): *Vocabulario charruno*, Salamanca, Imprenta de Francisco Núñez.
- Fornaris y Luque, José (1856): “Lola Cabrera”, *Floresta cubana. Periódico quincenal de ciencias, literatura, artes, modas, teatros, etc. Dedicado al bello sexo*, La Habana, Imprenta y Encuadernación del Tiempo, pp. 233–237.
- Freytag, Georg Wilhelm Friedrich (1830–1837): *Lexicon arabico-latinum*, Halis Saxonum, C. A. Schwetschke et filium, 4 vols.
- Gaffiot, Félix (2000 [1934]): *Le Grand Gaffiot. Dictionnaire Latin Français. Nouvelle édition revue et augmentée sous la direction de Pierre Flobert*, Paris, Hachette.
- García de la Leña, Cecilio (1792): *Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pero Ximén y modo de formarlo*, Málaga, Luis Carreiras.
- GDLC = Giralt i Radigales, Jesús *et alii* (1998): *Gran Diccionari de la llengua catalana*, Barcelona, Enciclopèdia Catalana. Versión en línea: <<https://www.diccionari.cat/gran-diccionari-de-la-llengua-catalana>> [última consulta: 13/09/2023].

- Giménez Eguíbar, Patricia (2020): “Hacia una elaboración del tecnolecto agrícola: los arabismos léxicos en el *Libro de Agricultura* (1513–1539) de Gabriel Alonso de Herrera”, en Sonia Kania y Cynthia Kauffeld, eds., *Hispano-Romance Historical Linguistics and Lexicography: A Tribute to John J. Nitti*, New York, Hispanic Seminary of Medieval Studies, pp. 33–64.
- Giménez Eguíbar, Patricia y Fernando Tejado Herrero (2023): “Tradición e innovación léxica en el *Libro de agricultura* (1513–1539) de Gabriel Alonso de Herrera”, *Boletín de la Real Academia Española*, 103, 327, pp. 187–230.
- Glick, Thomas F. (1979): “Agronomía y medio ambiente en la *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera”, en Gabriel Alonso de Herrera, *Obra de agricultura* (Alcalá, Arnao Guillén de Brocar, 1513), Valencia, Valencia Cultural, pp. 13–49.
- Gómez Ortín, Francisco (1991): *Vocabulario del noroeste murciano. Contribución lexicográfica al español de Murcia*, Murcia, Editora Regional de Murcia.
- Gutiérrez Rodilla, Bertha M. (1998): *La ciencia empieza en la palabra. Análisis e historia del lenguaje científico*, Barcelona, Península.
- Gutiérrez Rodilla, Bertha M. y Mariano Quirós García, (2017): “La medicina en el *Libro de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera”, *Romance Philology*, 71, 2, pp. 437–466.
- Ibáñez Rodríguez, Miguel (2020): “El libro segundo de la *Obra de agricultura* de 1513 de Gabriel Alonso de Herrera en los orígenes del español del vino”, en Miguel Ibáñez Rodríguez, ed., *Enotradulengua: vino, lengua y traducción*, Berlin, Peter Lang, pp. 61–81.
- Jammes, Robert (2012): “Góngora, poeta para nuestro siglo”, en Joaquín Roses Lozano, coord., *Góngora: la estrella inextinguible. Magnitud estética y universo contemporáneo*, Madrid, Sociedad Estatal de Acción Cultural, pp. 17–29.
- Lagasca y Segura, Mariano (1819): “Materiales para la noticia histórica de Gabriel Alonso de Herrera”, en *Agricultura general de Gabriel Alonso de Herrera, corregida según el texto original de la primera edición publicada en 1513 por el mismo autor, y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense*, Madrid, Imprenta Real, vol. IV, pp. 313–361.
- Lamano y Beneite, José (1915): *El dialecto vulgar salmantino*, Salamanca, Tipografía popular (imprenta de «El Salmantino»).
- Levadoux, Louis (1956): “Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera* L.”, *Annales de l'Amélioration des Plantes*, 1, pp. 59–118.
- Lévi-Provençal, Évariste (1957): *España musulmana (711–1031): Instituciones y vida social e intelectual*, Madrid, Espasa-Calpe (tomo V de la *Historia de España* dirigida por Ramón Menéndez Pidal).

- Macrobio (Ambrosio Teodosio Macrobio) (2010): *Saturnales*, introd., trad. y notas de Fernando Navarro Antolín, Madrid, Gredos.
- Macrobio (Ambrosio Teodosio Macrobio) (2011): *Saturnalia*, ed. de Robert A. Kaster, London, Harvard University Press, 3 vols.
- Malkiel, Yakov (1944): “The Latin Base of the Spanish Suffix *-eño*”, *American Journal of Philology*, 65, pp. 372–381.
- Martínez Carreras, José Urbano (1970): “Historia agraria castellana. Estudio preliminar” a Gabriel Alonso de Herrera, *Obra de agricultura*, Madrid, Atlas, pp. IX-C (BAE, 235).
- Mellado, Francisco de P. (1855): *Enciclopedia moderna. Diccionario universal de literatura, ciencias, artes, agricultura, industria y comercio. Tomo treinta y cuatro*, Madrid/París, Establecimiento de Mellado.
- Mena Morales, Adela (2013): *Recuperación, caracterización y conservación de variedades de vid (Vitis vinifera L.) minoritarias de Castilla-La Mancha*, Tesis doctoral inédita, Universidad de Castilla-La Mancha.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: “Airén”, en línea: <<https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/exposiciones/vid/www/imagenes/pdf/AIREN.pdf>> [última consulta: 13/09/2023].
- NTLLE = Real Academia Española (2001): *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*, Madrid, Espasa, DVD-Rom. En línea: <<https://apps.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>>.
- Peñín, José (1997): *Cepas del mundo*, Madrid, Pi & Erre Ediciones.
- Pharies, David (2002): *Diccionario etimológico de los sufijos españoles*, Madrid, Gredos.
- Piqueras Haba, Juan (2011): “La cultura del vino en la España antigua y medieval”, *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, 26, pp. 109–153.
- Plinio el Viejo (Cayo Plinio Segundo) (1629): *Historia natural de Cayo Plinio segundo, traducida por el licenciado Gerónimo de Huerta, médico de su Magestad y familiar del santo Oficio de la Inquisición, y ampliada por él mismo con escolios y anotaciones, en que declara lo oscuro y dudoso y añade lo no sabido hasta estos tiempos. Tomo segundo*, Madrid, Juan González.
- Plinio el Viejo (Cayo Plinio Segundo) (1875–1906): *Naturalis Historia*, ed. de Ludwig von Jan y Karl Friedrich Theodor Mayhoff, Lipsiae, Teubner, 6 vols.
- Plinio el Viejo (Cayo Plinio Segundo) (2010): *Historia Natural. Libros XII-XVI*, trad. y notas de Francisco Manzanero Cano *et alii*, Madrid, Gredos.
- Prieto López, Gonzalo: “Airén”, en *Un buen vino*, en línea: <<https://unbuenvino.com/variedades-de-uva/blancas/airen/>> [última consulta: 13/09/2023].

- Quirós García, Mariano (2015): “El *Libro de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera: un texto en busca de edición”, *Criticón*, 123, pp. 105–131.
- Quirós García, Mariano (2020): “El *Libro de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera: notas críticas a propósito de sus cuatro primeras ediciones”, *Revista Diálogos*, 8, 2, pp. 120–144.
- Quirós García, Mariano (2022): “Agronomía y variación diatópica en el *Libro de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera”, *Entrepalavras*, 12, 2, pp. 127–154.
- Rainer, Franz (1993): *Spanische Wortbildungslehre*, Tubinga, Niemeyer.
- Rallo, Luis *et alii*, eds. (2005): *Variedades de Olivo en España*, Madrid/Barcelona/México, Junta de Andalucía/Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación/Ediciones Mundi-Prensa.
- Real Academia Española: *Fichero general*, en línea: <<https://webfrrl.rae.es/fichero.html>> [última consulta: 13/09/2023].
- Red CHARTA (04/2013): *Criterios de edición de documentos hispánicos (Orígenes-siglo XIX) de la Red Internacional CHARTA*, en línea: <<https://www.redcharta.es/criterios-de-edicion/>>.
- Robinson, Jancis (1996): *Jancis Robinson's Guide to Wine Grapes*, Oxford, Oxford University Press.
- Sánchez Martín, Francisco Javier (2020): “Los linajes de la vid en el *Libro de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera y su vaciado en el *Diccionario de autoridades*”, *Revista de Investigación Lingüística*, 23, pp. 165–189.
- Sánchez Martín, Francisco Javier (2024): “Análisis lexicográfico del vocabulario vitícola y ampelográfico herreriano lematizado en el *Diccionario de la lengua castellana (DRAE 1780 a 1884)*”, *Studia Neophilologica*, 96, 1, pp. 203–222.
- Sevilla, Isidoro de (1995<sup>2</sup>): *Etimologías*, ed. bilingüe de José Oroz Reta y Manuel A. Marcos Casquero, Madrid, BAC, 2 vols.
- Tchernia, André (1986): *Le vin en l'Italie romaine*, Roma, École française de Rome.
- Tejera, M.<sup>a</sup> Josefina (1993): *Diccionario de venezolanismos*, Caracas, Universidad Central de Venezuela/Academia Venezolana de la Lengua/Fundación Edmundo y Hilde Schnoegass, 3 vols.
- Teofrasto (Teofrasto de Ereso) (1916): *Enquiry into plants. Books I–V*, ed. y trad. al inglés de Arthur Hort, Cambridge/London, Harvard University Press.
- Teofrasto (Teofrasto de Ereso) (1990): *De causis plantarum. Books III–IV*, ed. y trad. al inglés de Benedict Einarson and George K. K. Link, Cambridge/London, Harvard University Press.
- Teofrasto (Teofrasto de Ereso) (1988): *Historia de las plantas*, introd., trad. y notas de José M.<sup>a</sup> Díaz-Regañón López, Madrid, Gredos.

- Tischelmayer, Norbert: *Enciclopedia. La enciclopedia vitivinícola más extensa del mundo*, en línea: <<https://glossaire.wein.plus/>> [última consulta: 13/09/2023].
- TLFi = Imbs, Paul, dir. (1971–1994): *Trésor de la Langue Française informatisé (1789–1960)*, Paris/Nancy, Analyse et Traitement de la Langue Française/Centre National de la Recherche Scientifique/Université de Nancy 2. En línea: <<http://atilf.atilf.fr>>.
- Valcárcel, José Antonio (1791): *Agricultura general y gobierno de la casa de campo. Tomo VIII*, Valencia, José Esteban y Cervera.
- Virgilio (Publio Virgilio Marón) (1491): *Opera [Bucolica vel Eclogae, Georgica, Aeneis]*, Venetiis, Lazarus [de Soardis] de Saviliano.
- Virgilio (Publio Virgilio Marón) (1522): *Vergilius cum commentariis et figuris. P. Vergilii Maronis Bucolica, Georgica, Aeneis, cum Servii commentariis accuratissime emendatis*, Venetiis, Gregorium de Gregoriis (impensis vero D. Lucae Antonii de Giunta).
- Virgilio (Publio Virgilio Marón) (1900): *Bucolics, Aeneid, and Georgics of Vergil*, ed. y trad. al inglés de J. B. Greenough, Boston, Ginn & Co.
- Virgilio (Publio Virgilio Marón) (1990): *Bucólicas. Geórgicas. Apéndice virgiliano*, introd. general de José Luis Vidal; trad., introd. y notas de Tomás de la Ascensión Recio García y Arturo Soler Ruiz, Madrid, Gredos.
- Von Seckendorf-Aberdar, Theresius (1823–1828): *Diccionario de las lenguas española y alemana*, Hamburgo/Nuremberga, Librería de Perthes y Besser/Librería de Riegel y Wiessner, 3 vols.