

DICCIONARIO DE TÉRMINOS RELACIONADOS CON EL MUNDO AGRÍCOLA

CRA VISTA LA HEZ

CURSO 2021-2022





Acogotar: desmochar en la poda.



Acollar: arrimar tierra al tronco de las plantas.



Albejas: tipo de guisantes.



Alventar: Ablentar, aventar.



Albérchigo: albaricoque.



Alfarce: alfalfa.



Agostero: peón para la siega y la trilla.



Alumbrar: desacollar o acollar la tierra de los tallos de las plantas.



Aparcero: persona que acuerda un trato con el dueño de una tierra para cultivarla a partes.



Arpilla: herramienta para usar en el campo, muy utilizado para sacar patatas.



Barbecho: tierra labrada sin sembrar para utilizar en años venideros.



Barquilla: caja de madera ligera para recoger fruta.



Barrón o bullón: barra de hierro puntiaguda para hacer agujeros y plantar viña.



Berza: col.



Braván: arado de hierro, con vertedera reversible, para ahondar y voltear la tierra.



Brazal: ramificación de una acequia.



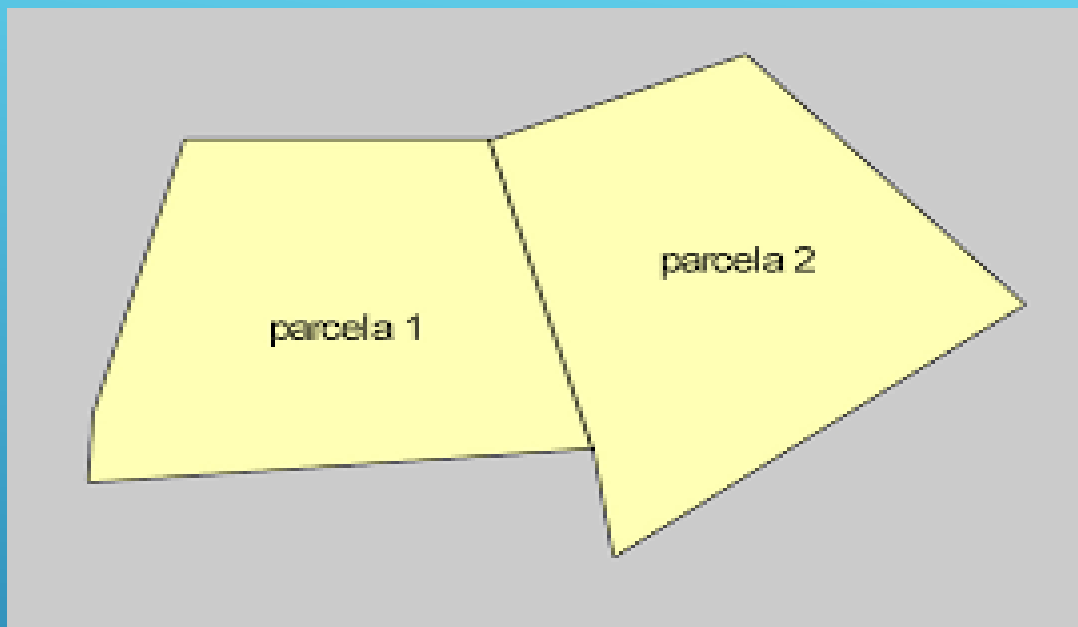
Caballón: lomo alto de tierra que se forma en algunos cultivos como el espárrago (cantero).



Capacha: especie de será redonda que se llena con la oliva molida para su prensado.



Cartola: cada uno de los tableros que se ponen a los lados del remolque para aumentar su capacidad.



Celemín: unidad de superficie.
Según la zona unos 150 o 175
metros cuadrados.



Comportillo: hondo recipiente de madera para transportar los racimos de uva.



Corquete: herramienta para cortar
UVAS.



Cunacho: recipiente para transportar uvas.



Chozo: guardaviñas. Construcción para protegerse de las inclemencias.



Dalla: guadaña. Herramienta para cortar hierba o segar.



Desnietar o deshijuelar: quitar los nietos o hjuelos de los sarmientos de la cepa para que ligue bien la uva.



Destral: hacha grande que se usa con las dos manos.



Durasnal: melocotonero.



Edrar: cavar la tierra con la azada para quitar las malas hierbas.



Enrastrar: hacer ristras.



Era: terreno alisado para las labores de la trilla (separar la paja del grano en el caso de los cereales).



Escardar o espergurar: aclarar las plantas (quitando frutos o ramas) para que los frutos restantes engorden más.



Escepar: arrancar cepas de una viña.



Escocar: quitar la cáscara de las almendras y las nueces.



Escorte: cantidad de agua que continúa corriendo después de haber cortado su curso normal cuando se riega.



Esmotar: separar las vainas de las legumbres de las matas ya arrancadas y secas. En algunos lugares separar el grano de la vaina.



Esmuir: coger las olivas con la mano.



Estil: mango de la azada.



Estraleja: hacha.



Estrinque: cadena para desatascar el carro, también utilizada para arrancar viña.



Falta: cepa que no ha tomado o que se ha secado en un rencle.



Freitada: fritura de pimientos troceados a la que se añade tomate, ajos...



Ganivete: navaja para vendimiar.



Garnacha: variedad de uva tinta.



Graciano: variedad de uva tinta.



Habarzas: vainas, hojas, hilos y residuos de los tallos de las alubias u otras legumbres.



Horcacha: estaca bifurcada en el extremo superior, sobre el que se apoya la rama cargada en exceso de frutos.



Horquillo: herramienta formada por un asta, acabada en varias puntas.



Hoyar: hacer hoyas para sembrar algunas especies, sobre todo, legumbres.



Hincar: plantar viña con el barrón o bullón.



Impeltre (empeltre): variedad de olivo de injeerto, pequeño y muy fructífero.



Jorear (orear): dicho del aire, dar en algo para que se seque o se le quite la humedad.



Lago (lagar): espacio o recipiente para pisar la uva o molturar la oliva.



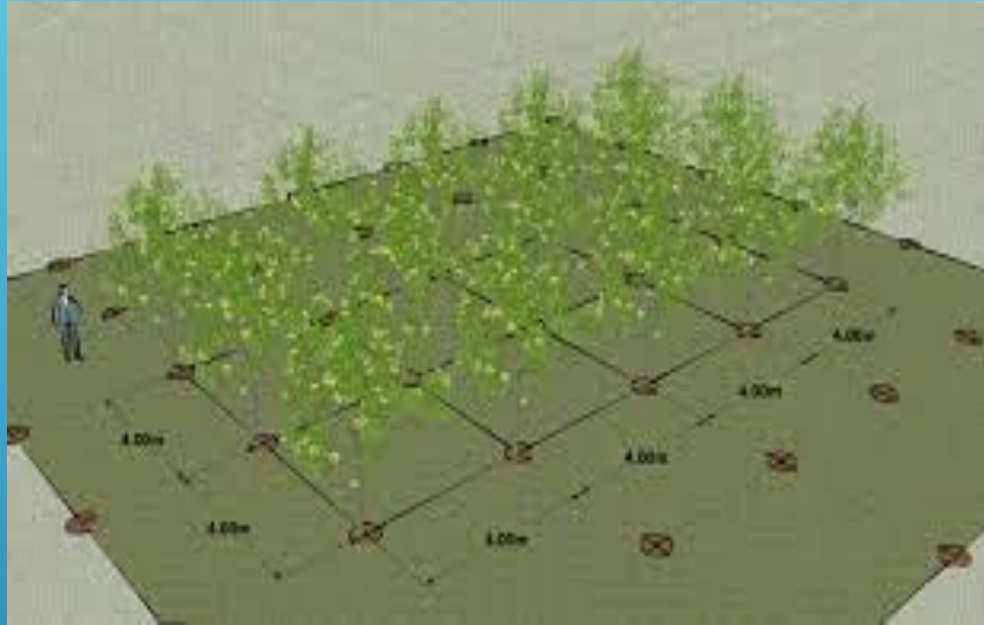
Lerdo (chupón): vástago que brota de las ramas, tallos e incluso raíces de los árboles o plantas y les chupa la savia.



Ligar: cuajar el fruto. Proceso por el que la flor es fecundada y se convierte en fruto.



Lombo (lomo): tierra que levanta el arado entre surco y surco.



Marco real: medida para plantar
viña (1,68 x 1,68 m).



Maturana: variedad de uva que puede ser blanca o tinta.



Mazuelo: variedad de uva tinta.



Minglana: granada.



Molón: cilindro de piedra o metal para apisonar la tierra.



Molturar: moler la oliva en el trujal o almazara.



Negral: variedad de olivo vigoroso y temprano que echa aceitunas gruesas.



Olma: pared hecha con piedras para asentar y separar dos alturas de una misma parcela o parcelas distintas.



Orillo: borde o límite de un terreno, finca, huerta...



Palilla: nuez con su cáscara verde y carne todavía muy tierna.



Parva: mies tendida en la era para la trilla.



Pasera: variedad de uva blanca.



Plané: herramienta para quitar las malas hierbas (edrar).



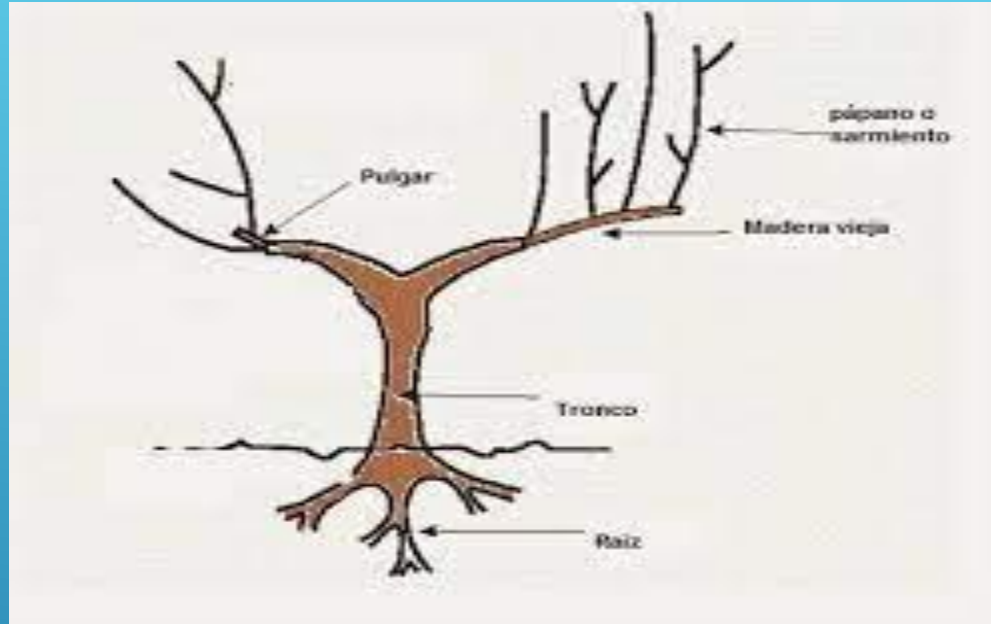
Pella: coliflor.



Pocha: judía blanca tierna que ya puede comerse en grano.



Porrina: cada uno de los brotes tiernos y blanquecinos que salen de la cebolla vieja una vez que se suben.



Pujavino: pulgar largo en la cepa.



Quintana: regato que se establece dentro de una finca para distribuir el riego desde él.



Racimar: coger los racimos de uva pequeños que se quedaron tras la vendimia.



Ramoniza: conjunto de ramas pequeñas que se podan de los olivos y que se dan de comer al ganado.



Raspón: racimo de uva al que no le quedan bayas.



Rencle: fila de cepas u otras plantas.



Restañó: obstáculo, generalmente vegetal, en un cauce, que impide el normal discurrir del agua.



Ribazo: Porción de terreno con una pendiente muy pronunciada entre dos zonas de distinto nivel como el que hay en el margen de una carretera o de un río.



Royuelo: variedad de olivo de poco vigor que echa olivas ovaladas.



Solfatear (sulfatar): tratar las plantas con productos fitosanitarios.



Subirse: pasarse su sazón y desarrollar el tallo o cogollo y echar semillas o porrinas.



Tastavín: espita de madera o hierro que se coloca, con un golpe, en el tonel (en San José tonelero, 26 de noviembre, se daba tastavín al tonel, es decir, se probaba el primer vino).



Tempero: sazón y buena disposición en que se halla la tierra para las sementeras y labores.



Tempranillo: variedad de uva tinta.



Tomar: agarrar, arraigar las plantas.



Tornapeón: ayuda mutua y sucesiva entre dos agricultores para las labores del campo.



Turruntés: variedad de uva blanca.



Vendema: vendimia.



Viura: variedad de uva blanca.



Zaranda: especie de tobogán con varillas que sirve para separar la oliva de su hoja.