

La terminología de las enfermedades de la vid y sus equivalentes en francés, inglés y alemán

Miguel IBÁÑEZ RODRÍGUEZ
Universidad de Valladolid

Como citar este artículo:

IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (2003) «La terminología de las enfermedades de la vid y sus equivalentes en francés, inglés y alemán», en MUÑOZ MARTÍN, Ricardo [ed.] *I AIETI. Actas del I Congreso Internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación. Granada 12-14 de Febrero de 2003*. Granada: AIETI. Vol. n.º 2, pp. 603-618. ISBN 84-933360-0-9. Versión electrónica disponible en la web de la AIETI:

<http://www.aieti.eu/pubs/actas/I/AIETI_1_MIR_Terminologia.pdf>.



La terminología de las enfermedades de la vid y sus equivalentes en francés, inglés y alemán

Miguel IBAÑEZ RODRÍGUEZ
Universidad de Valladolid
mibanez@ffr.uva.es

Resumen

En el presente trabajo se realiza una recopilación de la terminología relativa a las enfermedades de la vid para vinificación. Se trata de una modesta contribución a la normalización de la terminología del dominio vitivinícola. Éste es un campo de gran interés para el traductor profesional, en el que sigue siendo un total desconocido, y para el investigador de las lenguas y traducción especializadas. Para la recopilación de la terminología se ha elaborado una ficha terminológica en la que se han contemplado los siguientes elementos: el término, sus variantes si las tiene, la categoría gramatical, el subdominio, la definición, la fuente (contexto), la fecha de recopilación, la forma vulgar si existe y los equivalentes en francés, inglés y alemán. Diferenciamos entre la ficha terminológica como instrumento de trabajo y el artículo que aparece en el corpus de términos. Este léxico especializado formará parte de un futuro diccionario sobre la terminología vitivinícola para cuya elaboración se ha formado un equipo coordinado por el autor del presente trabajo. Además de la ficha terminológica, la metodología para la elaboración de un diccionario implica el fijar el público destinatario y ciertos criterios en la selección de los textos fuente. Éstos deberán ser textos auténticos, generados por especialistas y actualizados. En nuestro caso hemos elegido los Boletines Fitosanitarios de Avisos e Informaciones elaborados en la Estación de Avisos Agrícolas del Gobierno de La Rioja. El trabajo incluye el análisis de las variantes, de la existencia de un doble registro (culto/vulgar), de la lengua dominante, del trasiego y de la univocidad de los términos.

Introducción

La terminología puede referirse a tres realidades distintas: al conjunto de términos propios de un dominio, al tratamiento de los mismos por parte de los terminólogos y, por último, a su estudio teórico y aplicado.

En primer lugar, designa el conjunto de términos propios de una técnica, ciencia o arte, de una esfera definida del saber, que han sido adoptados por un grupo social o profesional [...] Otra acepción es la que responde al conjunto de actividades prácticas relativas al tratamiento de los términos,

En Ricardo Muñoz Martín, ed. 2003. *IAIETI. Actas del I Congreso Internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación. Granada, 12-14 de febrero de 2003*. Granada: AIETI, pp. 603-618. ISBN 84-933360-0-9. © AIETI 2003.

que son llevadas a cabo sobre todo por los terminólogos, pero también por los traductores [...] Por último, la terminología es la ciencia o disciplina que tiene por objeto el estudio teórico y aplicado de las denominaciones y de los conceptos en los ámbitos de especialidad en una o más lenguas.

(Gamero 2001:40)

El término terminología del título de nuestra ponencia debe considerarse fundamentalmente en el sentido de su primera acepción y en menor medida en el de la segunda. Nos ocupamos, como veremos, de parte de la terminología propia de las enfermedades de la vid para vinificación que hemos recogido a partir de la selección de un corpus de textos.

Nuestro trabajo es una modesta contribución a la normalización, tan necesaria, de la terminología vitivinícola. Carbonell (1820: 8) ya era consciente, en el siglo XIX, en los orígenes mismos de la ciencia enológica en España, de la necesidad de normalizar la terminología vitivinícola para facilitar la comunicación entre los especialistas y contribuir así al progreso de este campo del saber:

La química nos proporciona también muchos medios para adelantar en la ciencia de la oenología; ella da el nombre que conviene á cada sustancia, y á cada operación; ella establece desde luego las relaciones y una comunicación fácil entre todos los agricultores, los cuales hasta ahora no habían podido comunicarse, ni participar mutuamente sus observaciones por escrito, á causa de que cada viñedo tenía su idioma, y su método.

Se trata de una aportación que se enmarca en un proyecto más amplio destinado al estudio del lenguaje de la vid y el vino desde la perspectiva de la traducción que hace un tiempo promoví y del que forman parte varios compañeros de mi Facultad, un excompañero de la Universidad de La Rioja, un profesor de la Universidad de Pau y dos técnicos del sector vitivinícola. Entre nuestros proyectos está el de la elaboración de un diccionario sobre la vid y el vino para lo que hemos solicitado una ayuda al Ministerio de Ciencia y Tecnología.

Tras un primer punto destinado a resaltar la importancia y el interés del sector vitivinícola, establecemos en el siguiente los criterios que hemos seguido para llevar a cabo la recopilación de la terminología y en el último nos dedicamos a hacer un breve análisis de la misma. Por último, incluimos la relación de la documentación y las referencias bibliográficas consultadas y el corpus de términos con sus definiciones y sus equivalentes en francés, inglés y alemán.

1. El sector vitivinícola

Hay razones socioeconómicas que justifican el interés y la importancia que hoy día tiene el sector vitivinícola. Éste ha experimentado en los últimos años un enorme desarrollo tanto a nivel nacional como internacional. En España en pocos años se

ha pasado de haber poco más de media docena de denominaciones de origen a casi las 60 que hay en la actualidad. Además de los países y regiones tradicionalmente vitivinícolas (Francia, Italia, España, Portugal, parte de Alemania y California), están en los últimos años surgiendo otros con fuerza como Chile, Argentina, Sudáfrica y Australia. El saber sobre vinos, especialmente en lo relativo a su cata y degustación, se está convirtiendo en un conocimiento indispensable en aquél que se precie en tener cierta cultura. A ello están contribuyendo los numerosos artículos en revistas y periódicos que van apareciendo en los últimos años sobre el tema: se escribe sobre las distintas denominaciones y sus bodegas, se presentan itinerarios que unen turismo y vino, se proponen cursos de cata, se publican reseñas sobre distintos tipos de vinos, se une vino y arquitectura, se habla del vino y sus beneficio para la salud, de su importancia en la dieta mediterránea, etc. Esto ha dado origen a neologismos tan curiosos como *enoturismo* para llamar al turismo del vino o al aún más sorprendente *enoterapia* que aparecía en un suplemento especial de ABC de noviembre de 2002, dedicado a los vinos de España: «Cada vez más surgen iniciativas que crean riqueza en estas zonas: desde la visita a bodegas hasta la apertura de enotecas y museos del vino e incluso de balnearios basados en la enoterapia» (p. 122).

Un porcentaje importante de los vinos que se producen en España se exportan a países como Suecia, Dinamarca, Bélgica, Alemania e Inglaterra. Fuera de Europa se exporta a Estados Unidos y en los últimos años se está abriendo un interesante mercado en Japón. Además de las Bodegas, Consejos Reguladores, Bodegas-Cooperativas, Departamentos de la vid y el vino del Gobierno central y de los gobiernos autonómicos, Estaciones Enológicas, Departamentos de Enología de las universidades, etc., y sus respectivas relaciones internacionales, en los últimos años están surgiendo otras instituciones de carácter internacional como fruto del incremento de los intercambios supranacionales entre los distintos países productores de vino. Ejemplo de ello son, además del veterano *Office de la vigne et du vin*, con sede en París, la Asamblea de las Regiones Vitícolas de Europea o la Organización Internacional del Vino (OIV).

No debe olvidarse la compleja legislación vitivinícola generada en el seno de la Unión Europea, en los Gobiernos centrales y en los autonómicos: Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, Ley del Vino, Reglamentos de los respectivos Consejos Reguladores, etc.

De manera que, aunque somos conscientes de que el campo de actuación del sector vitivinícola se limita a unos países y regiones determinadas a diferencia de otros dominios cuya proyección mundial es mucho mayor como la medicina, la informática o la economía, es cierto que en los últimos años ha experimentado un gran auge y que ha incrementado sus intercambios internacionales y su volumen normativo y legislativo.

Por consiguiente, se hace necesaria la intervención del mediador interlingüístico. No hay que olvidar, además que las bodegas suelen hacer fuertes campañas de promoción de sus vinos con textos publicitarios escritos en varias lenguas, con lo cual tienen necesidad de redactores y revisores bilingües e incluso multilingües.

Desgraciadamente, hoy por hoy el traductor profesional es un absoluto desconocido en el mundo del vino en el que, como ocurre en otros, abunda el intrusismo. Para el investigador en los ámbitos de las lenguas y traducción especializadas el dominio vitivinícola resulta también de gran interés.

El dominio de la vid y el vino es realmente complejo, aunque en principio delimitable. Comprende, desde la selección y plantación de la vid hasta la degustación, los siguiente subdominios: la ampelografía, la viticultura, la vinicultura o elaboración, la cata y la comercialización. Sin olvidar el correspondiente a la legislación vitivinícola que es transversal, pues afecta a todos los anteriores. Por otro lado en él, a veces resulta difícil diferenciar lo que es propio del dominio vitivinícola con la legislación general. Así ocurre, por ejemplo, a la hora de deslindar la titularidad de los llamados *derechos de plantación* y el concepto de *arranque* en los viñedos arrendados sin contrato de arrendamiento. En el subdominio de la comercialización hay también parcelas como las del etiquetado propias del dominio vitivinícola, pero otras en las que lo específico se diluye como en el caso del marketing y publicidad de los vinos.

Cada uno de los subdominios es a su vez divisible. Así, el subdominio de la viticultura comprende la preparación de la tierra y plantación, los sistemas de conducción, la poda, el laboreo, las operaciones en verde, la protección del viñedo y la vendimia. Las enfermedades de la vid y tratamientos fitosanitarios se encuadran dentro del apartado dedicado a la protección del viñedo.

2. Criterios para el establecimiento del corpus

Al elaborar el corpus de términos que incluimos al final del trabajo, hemos seguido unos criterios que trascienden a la presente ponencia, pues el material se aprovechará para la elaboración de un diccionario en español sobre la terminología vitivinícola con sus equivalentes en francés, inglés y alemán.

La elaboración de un diccionario implica necesariamente el establecimiento de unos criterios, si se quiere garantizar la calidad de la obra. Una de las primeras cuestiones que debe plantearse el autor es saber para qué público se destinará. Su principal preocupación debe ser el usuario: *Notre souci fondamental est l'utilisateur. Que cet ouvrage soit pour lui fiable, clair, exhaustif, qu'il lui évite si possible le recours à un autre dictionnaire...* (Reumert-Kazès, 1990:231). El diccionario se debe elaborar pues en función de las necesidades de los destinatarios. Así, entre otras cosas, se expresará en su lengua materna el metalenguaje del diccionario; por ejemplo, las abreviaturas.

Los usuarios de nuestro diccionario serán básicamente los profesionales del sector vitivinícola y los traductores. Dentro de los profesionales se encuentran: los investigadores de la vid y el vino, ingenieros agrónomos, ingenieros técnicos agrícolas, viticultores, técnicos de campo, enólogos, catadores, sumilleres, especialistas en marketing y publicidad del vino, así como gestores y administrativos de

bodegas y cargos y personal administrativo de las secciones vitivinícolas de las distintas administraciones. Por el lado de los traductores deben incluirse, además, los redactores y revisores de textos vitivinícolas en diferentes lenguas. También contemplamos como destinatarios a los profesores y estudiantes tanto del dominio vitivinícola como del de la traducción.

Complacer a unos y a otros exige buscar un, a veces, difícil equilibrio entre lo enciclopédico y la vulgarización a la hora de establecer las definiciones. El término vulgarización debe entenderse en el sentido de difusión de los saberes científicos y técnicos entre los no especialistas, en nuestro caso los traductores y profesores y estudiantes de traducción. Para ilustrar esto podemos comparar las definiciones que el DRAE (2001) hace de *oídio* y *mildiú*, recogidas más adelante en nota a pie de página, y las que proponemos en nuestro corpus terminológico. En nuestras definiciones hay mayor componente enciclopédico que en las del DRAE (2001), que están pensadas exclusivamente para un público no especializado. Nosotros debemos tratar de complacer también a los profesionales de la vitivinicultura. Somos conscientes de que será en determinadas circunstancias, cuando se trate de tener un conocimiento no muy profundo del término en cuestión y cuando quieran conocer sus equivalentes en otras lenguas. La definición propiamente del término se expresa al comienzo y luego incluimos las informaciones enciclopédicas. De esta manera facilitamos las cosas al no especialista, al que le bastará con leer esa primera parte.

Otra cuestión importante es el de la selección de la fuente que se debe utilizarse para recoger los términos. Es preferible evitar las recopilaciones ya existentes, especialmente los glosarios tanto monolingües como bilingües, ya que en ellos aparecen los términos descontextualizados. Lo mejor es recurrir a los textos generados por los especialistas del dominio correspondiente, en nuestro caso el vitivinícola.

De l'authenticité de la source dépend la fiabilité du recensement [...] La littérature professionnelle, de par son ampleur, sa variété, son constant renouvellement, représente le meilleur terrain d'exploitation. Les articles paraissent dans les revues spécialisées, internationalement reconnues, offrent l'avantage de présenter les termes ou expressions nouvelles dès leur apparition, et dans leur contexte.

(Reumert-Kazès 1990:233-234)

En estos textos, que podemos calificar de auténticos y reales, encontraremos a los términos en su contexto, lo cual nos ayudará enormemente a establecer con garantías su definición. En la selección de los textos fuente debe velarse por su corrección lingüística, ausente en muchos casos en los textos científicos y técnicos, ya que los especialistas centrados en sus investigaciones, suelen descuidar su formación lingüística.

En nuestro caso, para recoger la terminología de las enfermedades de la vid, hemos recurrido a los Boletines Fitosanitarios de Avisos e Informaciones elaborados en la Estación de Avisos Agrícolas, perteneciente a la Sección de Producción Agraria de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del

Gobierno de La Rioja. Hemos consultado los boletines comprendidos entre el 18 de agosto de 1999 y el 17 de enero de 2003. Son 66 en total. Dichos boletines los elabora un grupo de técnicos, entre los que se encuentra un doctor ingeniero agrónomo y tres ingenieros técnicos agrícolas, y se envían a los agricultores con el fin de advertirles con tiempo de la presencia o no y del desarrollo de las enfermedades de los principales cultivos de La Rioja y de cómo y con qué productos pueden combatirlas de manera eficaz. Se trata pues de textos técnicos cuyos emisores y receptores, éstos en menor medida, son especialistas. Nosotros lógicamente nos hemos interesado únicamente por el apartado dedicado a la vid, destinado a los viticultores.

Cumplen estos textos los requisitos de autenticidad y presentan los términos en su contexto real. Por otro lado, y puesto que lo que se trata es de recoger los términos en vigor, actuales, se ajustan a la necesaria actualización. Ya hemos dicho que el último es del pasado 17 de enero. Esto nos permite estar al tanto de las novedades que puedan surgir en la terminología de las enfermedades de la vid. De hecho, en el boletín del 26 de noviembre de 2002 se anuncia una nueva enfermedad cuyos síntomas son parecidos a los de la *yescas* y la *eutipiosis*, aunque de momento no se define con exactitud. Se le asigna, sin embargo, una denominación: «Por ello, a partir de ahora las denominaremos como enfermedades fúngicas de madera». Al final no la hemos recogido en nuestro corpus, pues consideramos más prudente esperar a que se fije la enfermedad y con ella su denominación. Nos encontramos, por otro lado, ante un rasgo propio del léxico especializado: su continua renovación.

La elección de la fuente tiene el inconveniente de que no nos permite abarcar todo el conjunto de enfermedades de la vid pues aquellas que no se han manifestado en el periodo de tiempo de los boletines seleccionados o las ya erradicadas como la *filoxera* no aparecen. Faltan, entre otras, las siguientes: *black rot* o *podredumbre negra*, *antracnosis*, *rotbrenner*, *roya*, *verticilosis*, *enfermedad de Pierce*, *entrenudo corto*, *virus del mosaico*, *nematodos*, etc. El material, de todas formas, es suficiente para el presente trabajo y no nos resultará difícil completarlo posteriormente consultado otro tipo de fuentes como puede ser algún manual de viticultura o algún monográfico sobre el tema. De hecho, como veremos más adelante, ya los hemos consultado, aunque con otros fines.

Otra cuestión que hay que decidir es los elementos de que constará la ficha terminológica. En nuestro caso hemos considerado los siguientes 9 elementos: el término, sus variantes si las tiene, la categoría gramatical, el subdominio, la definición, la fuente (contexto), la fecha de recopilación, la forma vulgar si existe y los equivalentes en francés, inglés y alemán. Como todos los términos recogidos pertenecen al subdominio viticultura y dentro de éste a las enfermedades de la vid no tenía sentido explicitarlo en cada artículo. De todas formas es un aspecto importante, pues una vez elaborado el diccionario nos servirá como otro criterio más para clasificar los términos, además del alfabético. La fuente (contexto) es de uso interno y no la señalamos en cada una de los artículos. Se trata siempre de la misma y ya ha quedado suficientemente explicada más arriba. Lo ideal hubiera sido reproducir una selección de boletines que incluyeran todos los términos

recogidos, con el fin de tener un ejemplo de cada uno de ellos. Pero al final nos ha parecido demasiado engorroso y hemos decidido aportar una pequeña muestra a título ilustrativo. En cuanto a la fecha de recopilación, ésta es la correspondiente a los boletines utilizados como fuente, que, como ya se ha dicho, comprenden desde el 18 de agosto de 1999 hasta el 17 de enero de 2003. Una vez explicada aquí, no tiene sentido repetirla en cada artículo. Por otro lado es un período de tiempo corto, decir si el término se recogió en 1999 o en el 2002 no es trascendente. Hay que distinguir entre la ficha terminológica como instrumento de trabajo y el artículo (Reumert-Kazès 1990: 234) que será lo que finalmente constituirá cada una de las entradas del diccionario si finalmente podemos llevarlo a cabo.

En cuanto a las variantes, cuando el orden alfabético lo permite se disponen a continuación del término que encabeza cada artículo (el lema), separados por una conjunción disyuntiva. La forma colocada como lema es la preferida por ser la más usual. Si hay más de una variante, se colocan por orden de uso, de más a menos. Cuando la variante rompe el orden alfabético, se ubica en su lugar. Seguimos en ello los criterios del DRAE (2001: XL). Cuando se trata de una variante de la forma vulgar, la colocamos seguida de esta, siempre por orden de mayor a menor uso. La *yesca*, forma preferida por ser más usual, también se conoce como *apoplejía parasitaria*. Como *apoplejía parasitaria* no puede ir junto a *yesca*, se traslada al lugar que le corresponde siguiendo el orden alfabético, con indicación de su categoría gramatical y seguido de *yesca*, lo que implica remisión a este último término.

A la hora de establecer las definiciones de los términos hemos tratado de sintetizar al máximo procurando que el resultado no sean informaciones enciclopédicas deslavazadas sino auténticas conceptualizaciones, pensando siempre en satisfacer las necesidades de nuestros potenciales usuarios como antes se ha explicado. Hemos contemplado, la posibilidad de que los términos pudieran tener varias acepciones dentro del dominio vitivinícola. Sin embargo, hemos podido comprobar que ninguno es polisémico.

A la vista de que a partir de los boletines no era posible establecer las definiciones de las enfermedades, hemos recurrido a documentación especializada sobre el tema que relacionamos al final del trabajo. De dicha documentación hemos extraído los elementos, que entendemos básicos, para a partir de ellos redactar las definiciones de cada una de las enfermedades. Éstos han sido los siguientes: tipo de enfermedad, agente causante, parte de la vid en la que se desarrolla, síntomas, circunstancias favorables para su desarrollo y medios de lucha. Casi siempre hemos incluido los seis elementos y casi siempre en el mismo orden, salvo cuando buscando mayor fluidez en la definición lo hemos alterado conscientemente.

Entre los problemas más habituales que se suele plantear en este tipo de diccionarios es el conocido como la circularidad. Cuando el usuario del diccionario lee la definición del término cuyo significado quería conocer puede encontrarse en ella con varios términos especializados que no comprende y lejos de aclararse lo que consigue es mayor confusión y dificultad. Es un problema de difícil solución. Si se quiere ser preciso y riguroso a la hora de establecer las definiciones es necesario recurrir a otros términos especializados. En nuestro caso tenemos varios

ejemplos. En la definición de *acariosis* se incluyen seis términos especializados: *yemas*, *entrenudos*, *pulgares*, *desborre*, *estado fenológico* y *envero*. Hoy en día, la posibilidad de elaborar un diccionario electrónico, puede aminorar esta dificultad, aunque no la evita, mediante el recurso del hipertexto. Así, el usuario puede pasar a conocer rápidamente el término en cuestión y volver después a la definición.

Antes de los equivalentes en francés, inglés y alemán introducimos, si existe, el nombre vulgar de la enfermedad. Nos gustaría que se considerara el concepto de «vulgar» sin ningún tipo de connotación peyorativa sino, simplemente, como la forma utilizada por el viticultor para denominar la enfermedad en cuestión. La fuente utilizada para las denominaciones vulgares son los conocimientos del autor del presente trabajo. Por consiguiente conviene puntualizar que, dado su origen riojano, puede que en algún caso se trate de algún riojanismo.

En cada artículo incluimos el lema y su definición en español y después sus equivalentes en francés, inglés y alemán. Desde luego como no se puede proceder es elaborando las definiciones a partir de una lengua determinada y traducirlas para el resto. Lo que se ha hecho con algunos diccionarios vitivinícolas, como ya hemos comentado en otros trabajos (Ibáñez, en prensa). Es evidente que para establecer la definición debe partirse de la lengua y de la realidad vitivinícola de cada país. Nuestro trabajo se completaría si se hiciera lo mismo partiendo del resto de lenguas y, lo que es más importante, de las realidades vitivinícolas de cada uno de los países correspondientes.

Pretender encontrar el equivalente en otras lenguas entraña ciertos problemas. En primer lugar, debemos tener en cuenta que, por lo general, equivalentes exactos no hay. Esto ocurre con mayor frecuencia con los términos de la lengua común, más proclives a la polisemia, que con los pertenecientes a las llamadas «lenguas de especialidad». En nuestro caso, al tratarse de términos especializados de un subdominio que ha trascendido poco al ámbito no especializado, ha estado siempre en boca de especialistas y en registro escrito, no hemos tenido grandes dificultades. Desde luego si no hay equivalente, lo que procede es dejarlo en blanco. En nuestro corpus no se ha producido nunca esta circunstancia. Para establecer las equivalencias hemos recurrido a varios diccionarios especializados de los que damos cuenta en las referencias bibliográficas.

3. Breve análisis del corpus

Dentro del análisis hemos considerado los siguientes aspectos: las variantes, el registro (culto/vulgar), la lengua dominante, el trasiego de términos y la univocidad. La casi ausencia de variantes, que suele señalarse tradicionalmente como característica propia de la terminología, se confirma en nuestro corpus. La explicación, sin duda, se encuentra en el hecho de que se trata de un subdominio muy especializado que siempre está «en boca» de especialistas y perteneciente al

registro escrito. El único término que presenta una variante es *yescá*, enfermedad que también se conoce como *apoplejía parasitaria*.

Si nos fijamos en los nombres vulgares podemos comprobar que hay mayor predominio, sin ser muy abundante, de variantes; en algún caso, hasta tres formas. Se debe, sin duda, a su etimología popular y a su pertenencia al registro oral que siempre es mucho más inestable. Tenemos los casos siguientes: *clorosis* (*amarillo* /*florisis*); *gusanos grises* (*gardamas* / *malduermes* / *rosquillas*) y *piral* (*sapo* / *gusano*).

Las citadas formas vulgares y otras recogidas en el corpus evidencian la existencia de un doble registro: culto/vulgar. En el dominio vitivinícola, como ocurre en otros muchos, por ejemplo en el de la medicina, conviven dos saberes: el saber popular y el saber científico. El primero de ellos es bastante anterior al segundo. Es tan antiguo como el cultivo de la vid y la elaboración del vino, cuyos inicios exactos se desconocen, aunque se sabe que, a comienzos del siglo III a. C., la vid se cultivaba en Egipto y que en China se conocía el vino. El nacimiento de la ciencia enológica se produce entre finales del siglo XVIII y comienzos del XIX de la mano de los químicos franceses Lavoisier (1743-1794), Chaptal (1756-1832) y Pasteur (1822-1895) y del sueco, también químico, Berzelius (1779-1848). Surge así el saber científico que lógicamente va a generar su propia terminología y arrinconará al saber popular. Muchas de las técnicas tradicionales, y con ellas sus denominaciones, van a desaparecer o quedan en un segundo término. Los importantes avances que se han producido en los últimos tiempos en el cultivo de la vid y en la elaboración del vino han reducido aún más el saber popular.

Sin embargo, ese saber popular y su terminología aún perviven. En nuestro corpus terminológico se percibe en la existencia para varias de los términos de una forma vulgar que alterna con la forma culta. Lo que el científico o el técnico llama *acariosis*, el viticultor lo conoce como *araña*. Esto mismo ocurre con *clorosis/amarillo* -*florisis*-, *gusanos grises/gardama* -*malduerme*- *rosquillas*, *mildiú/mildeo*, *oidio/ceniza*, *piral/sapo* -*gusano*-, *podredumbre gris/botritis*.

En las formas vulgares se puede comprobar rápidamente que varias deben su origen a etimologías populares en las que con frecuencia entran en juego las figuras retóricas, especialmente la metonimia y la metáfora. El aspecto amarillo que adquiere la vid afectada de *clorosis* hace que el viticultor llame a la enfermedad *el amarillo*. En las hojas de la vid atacadas por el *oidio* aparecen unas manchas difusas, formadas por un polvo grisáceo, de ahí surge la denominación *ceniza*. La forma enroscada de los *gusanos grises* lleva a que se les llame *rosquillas* o su costumbre de atacar la vid durante la noche *malduerme*. Otras veces la forma común surge por ciertos cambios fonéticos como en el caso de *mildeo* en lugar de *mildiú*. El desconocimiento hace que el viticultor llame con el hipónimo *sapo* o *gusano* a la oruga de la *piral*. Sorprendentemente se ha generalizado entre los viticultores el uso de una forma de origen culto *botritis*, nombre formado a partir de la denominación del hongo que da origen a la enfermedad (*botrytis cinerea*), para denominar a la *podredumbre gris*. Estas formas vulgares son para nosotros tan técnicas como las cultas. En este sentido no estamos de acuerdo con Gutiérrez (1998: 16) cuando dice que el lenguaje científico y técnico o tecnolecto pertenece «a

los registros cuidados de que puede disponer el hablante». El registro del viticultor no es cuidado, sin embargo comparte un tecnolecto. O acaso entiende alguien, que no sea conocedor del saber popular vitivinícola, qué quiere decir cuando un viticultor le dice a otro lo siguiente: «Ya sabes que las *garnachas* conviene *desnietarlas* mucho y a tiempo, porque se *corren* mucho».

En francés, y entendemos que por las mismas razones, también hay ejemplos de doble registro culto/vulgar, como *chlorose/jaunisse, vers gris/porquets, bois noir/maladie du pied noir, ver de la grappe/tordeuse de la grappe*. Las variantes se dan también en los equivalentes en alemán e inglés. En este caso se deben a la competencia entre el extranjerismo (galicismo) y la forma foránea. Ejemplos de ellos son en alemán: *chlorose/gelbsucht; eutypiose/holzhartfäule, botrytis/graufäule -edelfäule-* y en inglés: *bacterial necrosis/bacterial blight*. Aquí surgen otro asunto de interés, el del francés como lengua dominante en el dominio vitivinícola.

Al ser Francia madre y exportadora de la enología, el francés se va a convertir en la lengua dominante en el dominio vitivinícola. En nuestro corpus de términos se puede ver cómo en varios artículos el término español y sus equivalentes en inglés y alemán provienen de la forma francesa. La *chlorose*, en francés, se conoce en español como *clorosis*, en inglés como *chlorosis* y en alemán como *chlorose*, aunque también conoce la forma *gelbsucht*. Lo mismo ocurre con la forma francesa *eutypiose* que se trasfiere al inglés, español y al alemán. En el caso de *mildiu* es la forma inglesa *mildew* la que se impone y se trasfiere al resto de lenguas. Es un ejemplo de los pocos anglicismos presentes en el lenguaje de la vid y el vino en el que predominan los galicismos, incluso en el inglés. Una excepción es el caso de la terminología vitivinícola jerezana en la que está más presente el inglés (Noya 1993), ya que desde sus orígenes Inglaterra ha sido la principal consumidora de dichos vinos.

Hemos consultado la última edición del DRAE (2001)¹ con el fin de comprobar si aparecía alguno de los nombres de las enfermedades recogidas. Sólo se incluye *mildiu*² y *oidio*³ como enfermedades propias de la vid. Lo cual es absolutamente normal, pues el DRAE es un diccionario general en el que sólo se recogen aquellos términos especializados más utilizados. Respecto a esto, en su vigésima primera edición (1992) se dice:

El diccionario que presentamos no pretende ser una enciclopedia abreviada, pero sí registrar y definir adecuadamente los términos cuyo empleo rebasa los límites de la especialidad y se atestiguan diariamente en la prensa o en la conversación culta.

¹ Sobre la presencia de la terminología de la vid y el vino en el DRAE puede consultarse Bajo Sanitago, Francisca. 2001. El léxico científico-técnico del vino en el DRAE. En M. Bargalló, E. Forgas y G. Garriga, eds., *Las lenguas de especialidad y su didáctica*. Tarragona: URV, pp. 69-79.

² El DRAE (2001) lo define así: 'enfermedad de la vid, producida por un hongo microscópico que se desarrolla en el interior de las hojas, y también en los tallos y en el fruto'.

³ El DRAE (2001) lo define así: 'Hongo de pequeño tamaño que vive parásito sobre las hojas de la vid y produce en esta planta una grave enfermedad'.

En la última edición (2001: XXXIV) los criterios son los mismos. El *mildiú* y el *oídio* son, con diferencia, las enfermedades más conocidas de la vid, las que más han trascendido al público no especializado. El resto de la terminología de las enfermedades de la vid es de uso casi exclusivamente entre los especialistas.

El DRAE (2001) incluye *clorosis*⁴, como enfermedad propia de las plantas sin especificar cuáles y como enfermedad humana; *necrosis*⁵, definida en el ámbito de la biología y *piral*⁶. Es curioso observar cómo *clorosis* en su segunda acepción es un término especializado médico y en viticultura el nombre de una enfermedad. Este trasiego de términos de un dominio especializado a otro es habitual. En el DRAE no falta, por supuesto, el término *helada* como 'congelación de los líquidos, producida por la frialdad del tiempo'. Aquí nos encontramos ante un término perteneciente a la lengua común con un uso especializado en viticultura en donde designa al 'accidente climático que ocasiona graves pérdidas en el viñedo'. Lo mismo ocurre con el término *yasca*, recogido en el DRAE y que en su segunda acepción lo define como 'Lo que está sumamente seco, y por consiguiente dispuesto a encenderse o a abrasarse'. En viticultura sirve para designar una enfermedad que puede dejar completamente seca a la cepa afectada.

El subdominio de las enfermedades de la vid ha generado una terminología propia, aunque algunos (pocos) de sus términos los toma del dominio médico y otros de léxico común. Es muy diferente a lo que ocurre en el subdominio de la cata y degustación que se caracteriza justamente por lo contrario, por no tener una terminología propia, la mayoría de sus términos proceden de otros campos. Esto se debe al hecho de que este subdominio no está fundado en un saber científico sino en apreciaciones de color, olfativas y gustativas subjetivas de los catadores y degustadores quienes de manera espontánea han ido configurando su terminología. En este sentido tiene mucho en común con el léxico y saber popular en el que la terminología se genera por comparación, similitud, metáforas, metonimias, etc. (Coutier 1994). La diferencia estriba en que los catadores son especialistas bien formados y procuran dotar de cierto rigor a sus apreciaciones.

Se señala la precisión como rasgo característico de las lenguas de especialidad, lo que se refleja en la escasa existencia de sinonimia y en la univocidad: a cada término un sólo significado. Esto se confirma en nuestro corpus en el que no hemos registrado ningún sinónimo, ni ningún caso de término polisémico. No creemos, de todas formas, que la precisión se pueda generalizar como rasgo propio de la terminología especializada, ya que hay casos que demuestran que no es así. En el

⁴ El DRAE (2001) señala dos acepciones. La primera, propia de la botánica, 'Amarilleo de las partes verdes de una planta debido a la falta de actividad de sus cloroplastos' y la segunda, propia de la medicina, 'Enfermedad producida por deficiencia de hierro en la dieta, y caracterizada por anemia con palidez verdosa y otros síntomas'.

la define como: 'Enfermedad de las jóvenes caracterizada por anemia con palidez verdosa, trastornos menstruales, opilación y otros síntomas nerviosos y digestivos'.

⁵ El drae la define como: 'Mortificación o gangrena de los tejidos del organismo. Se dice principalmente hablando del tejido óseo'. Y en una segunda acepción como 'destrucción íntima de un tejido'.

⁶ 'Mariposa que los antiguos suponían vivía en el fuego y que moría si se apartaba de él'.

dominio vitivinícola, fuera ya del subdominio de las enfermedades, tenemos el caso de una variedad de vid, la tempranilla, que conoce multitud de sinónimos, como *escobera* y *chinchillana* (Badajoz), *cencibel* (Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Madrid), *tinto fino* (Madrid), *tinta de toro* (Zamora), *tinto del país* (Burgos, Soria y Valladolid), *tinto Madrid* o *tinto de Madrid* (Toledo, Santander, Salamanca, Soria y Valladolid), *ull del Llebre* (Barcelona), *Valdepeñas* (Estados Unidos) y *vid de Aranda* (Burgos).

Referencias

- BAJO SANTIAGO, Francisca. 2001. El léxico científico-técnico del vino en el DRAE. En M. Bargalló, E. Forgas, y G. Garriga, eds. *Las lenguas de especialidad y su didáctica*. Tarragona: URV, pp. 6979.
- . 2001. «El arte de hacer y conservar el vino de Francisco Carbonell y Bravo: primer manual de enología científica española. En Jenny BRUMME, ed. *La historia de los lenguajes iberoamericanos de especialidad. La divulgación de la ciencia*. IULA-UPF: Ververt/Iberoamericana, pp. 131-144.
- CARBONELL, F. 1820. *Arte de hacer y conservar el vino*. Ed. facsímil Barcelona 1992. Barcelona: Dionysos.
- COUTIER, Martine. 1994. Tropes et termes: Le vocabulaire de la dégustation du vin. *Meta*, v. 39, n° 4; pp. 662-675.
- Diccionario de la Lengua Española*. 1992. Real Academia Española. 21ª ed. Madrid: Espasa Calpe.
- Diccionario de la Lengua Española*. 2001. Real Academia Española. 22ª ed. Madrid: Espasa Calpe.
- Dictionnaire International MöetHachette du vin*. 1996. Francia: Möet-Hachette (inglés, alemán, italiano, español, francés y japonés).
- DOVAZ, M. 1999. *Dictionnaire Hachette du Vin*. Paris: Hachette.
- GALET, Pierre. 1995. *Précis de pathologie viticole*. St. Jean de Védas: JF Impression.
- GAMERO PÉREZ, Silvia. 2001. *La traducción de textos técnicos*. Barcelona: Ariel.
- GUTIÉRREZ RODILLA, Bertha M. 1998. *La ciencia empieza en la palabra. Análisis e historia del lenguaje científico*. Barcelona: Península.
- HUGLIN, Pierre. 1998. *Biologie et écologie de la vigne*. Paris: Technique & Documentation.
- IBALD, María, y Barbara STUDENTBILHARZ. 1994. *Vin. Dictionnaire trilingue. Allemand. Anglais. Français*. Hamburg: Behr's.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (en prensa). La traducción francés-español en vitivinicultura. En *Actas del X Coloquio de la APFFUE. Isla abierta. Simposio Internacional en Memoria de Alejandro Cioranescu*, Universidad de La Laguna (Tenerife 25-28 abril 2001).
- Lexique de la vigne et du vin: français-italiano-español-deutsch-portugués-english-pyccknn*. 1984. Paris: Office International de la vigne et du vin (reimpresión facsímil de la edición de 1963).
- NOYA GALLARDO, María del Carmen. 1993. *La terminología vinícola jerezana en inglés: mecanismos lingüísticos y estudio léxico*. Cádiz: Universidad de Cádiz.
- PEARSON, Roger C. y Austin GOHEEN. 2001. *Plagas y enfermedades de la vid*. Traducción José DE LA IGLESIA GONZÁLEZ. Madrid: Mundi.
- REUMERTKAZÈS, Anette, y Martine SCHUWER. 1990. Création de deux dictionnaires bilingues spécialisés une méthodologie. En *Terminologie & Traduction*, 3, pp. 225-244.
- REYNIER, Alain. 1995. *Manual de viticultura*. Versión española de Vicente SOTÉS RUIZ, José DE LA IGLESIA GONZÁLEZ y José Ramón LISSARRAGUE G.^a-GUTIÉRREZ. Madrid: Mundi.

Apéndice

CORPUS TERMINOLÓGICO

| Abreviaturas | |
|--------------|------------------|
| AL alemán | m. masculino |
| f. femenino | NV nombre vulgar |
| FR francés | s. sustantivo |
| IN inglés | |

acariosis *s. f.* Enfermedad producida por el ácaro llamado *Calepitrimerus vitis* que es de color ámbar claro, con una longitud de 0,15 mm y tiene aspecto de gusano más ancho por la parte delantera que por la cola. Se manifiesta en primer lugar en el inicio de la vegetación provocando una parada más o menos completa del desarrollo de las yemas y de los brotes, los entrenudos se quedan cortos y las hojas pequeñas y abarquilladas. En verano su presencia queda patente en pequeñas manchas claras traslúcidas en el envés de las hojas. Se combate aplicando en los pulgares durante el desborre, en el estado fenológico C (punta verde), productos oleofosforados: aceite mineral mas insecticida fosforado. El azufre espolvoreado aplicado a la cepa al inicio del envero es muy eficaz para revenir la plaga durante el desborre del próximo año. **NV** araña **FR** *acariose* **IN** *vine mite* **AL** *Kräuselmilbe*.

apoplejía parasitaria *s. f.* **yesca**

araña roja *s. f.* La araña roja europea o *panonychus ulmi* ataca la vid en primavera desde el momento del desborre, de abril a mayo, picando el limbo de las hojas en el envés para alimentarse, como consecuencia de ello el desarrollo vegetativo se ve frenado, los entrenudos quedan más cortos, las hojas se arrugan y los racimos pueden tener problemas de cuajado. Si los ataques persisten, en verano el follaje adquiere un aspecto gris plomizo debido a las numerosas picaduras que vacían las células del limbo y, debido a la reducción de la superficie foliar activa y a la caída prematura de las hojas, se produce una mala maduración y un deficiente agostamiento del sarmiento. Para combatirla se debe pulverizar con un producto con una buena acción de choque por ambas caras de la planta dirigiendo las boquillas de abajo hacia arriba; en primavera, con el fin de destruir las larvas y los adultos y en verano, a partir del cuajado, atacando a los huevos, larvas y adultos. **FR** *araignée rouge* **IN** *red spider* **AL** *rote Spinne, Obstbaumspinnmilbe*.

carencia de potasio La vid requiere cantidades importantes de potasio de manera que su carencia se manifiesta con frecuencia y con graves consecuencias, sobre todo cuando llega el envero mediante la siguiente sintomatología: las hojas más jóvenes comienzan a amarillear por el borde en las variedades blancas y a enrojecer en las variedades tintas, penetrando posteriormente por las zonas internerviales, seguido de necrosis y defoliación previo encorvamiento de la hoja hacia la parte superior en forma de cuchara, la maduración se produce de manera irregular y disminuye el grado. Para combatirla, al observar los primeros síntomas, es aconsejable realizar dos tratamientos como mínimo, con un intervalo de 7 días, mediante pulverización de nitrato potásico.

FR *carence en potassium, carence potassique* **IN** *potassium deficiency* **AL** *Kalimangel*.

clorosis *s. f.* Alteración fisiológica propia de terrenos calizos, que se manifiesta en la carencia de hierro en las hojas de la vid, lo que impide o reduce la síntesis de la clorofila y hace que éstas amarillean, conservando sus nervios verdes, pudiendo llegar a secarse. Dicha carencia se debe a la falta de hierro en el suelo, poco frecuente, a la presencia de suelos calizos que limitan la absorción del hierro o a la propia incapacidad fisiológica de la planta para hacerlo. En las vides afectadas disminuye su crecimiento, los pámpanos se reducen y pierden color, los nietos son más numerosos y pueden llegar a morir. Para controlar la enfermedad, en aquellos suelos que favorecen su desarrollo debe elegirse un portainjerto resistente y una vez plantada la parcela se deberá hacer aportaciones de hierro en el suelo, pulverizado por vía foliar o a través de las heridas de poda. *NV amarillo, florisis FR chlorose, jaunisse IN chlorosis AL Chlorose, Gelbsucht.*

eutipiosis *s. m.* Enfermedad debida al hongo *eutypa lata* que se desarrolla en el tronco y brazos de las cepas por lo general con ocho o más años y se extiende progresivamente debilitándolas hasta producirles la muerte. Las hojas de las plantas afectadas son pequeñas y presentan necrosis marginales y sus racimos, normales hasta la floración, se corren después y se acaban secando. Para evitar su propagación es conveniente no podar en período de lluvia en la parcela afectada y en las vecinas, retirar y quemar las maderas enfermas, reducir al máximo el número e importancia de las heridas de poda y desinfectarlas con una solución a base de benomilino, carbendazima o metil-tiofanato. *FR eutypiose IN eutypa dieback AL Eutypiose, Holzhartfäule.*

excoriosis *s. f.* Enfermedad producida por el agente *phomopsis viticola* que se manifiesta, favorecida por la humedad, en los sarmientos de la vid; durante el crecimiento aparecen sobre la madera verde, en la base de los brotes, placas negras, que después se resquebrajan. En otoño la corteza presenta manchas blanquecinas y puntos negros y en invierno se caen numerosos sarmientos quedando la cepa gravemente mutilada. Para combatirla conviene durante la poda eliminar y quemar los sarmientos afectados y aplicar arsenito de sodio después de la poda y tras el desborre. *FR excoriose IN phomopsis cane and leaf spot AL Excoriose.*

flavescencia dorada *s. f.* Enfermedad producida por una agente patógeno semejante a un micoplasma que aparece a finales de primavera y en verano y se manifiesta en los pámpanos que no llegan a agostarse, en las inflorescencias que se secan y en las hojas que se vuelven duras, quebradizas, se enrollan hacia abajo y adquieren una coloración amarilla. Conviene que la enfermedad se controle en las plantas madres y portainjertos de los viveristas. *FR flavescence dorée IN flavescence dorée AL Vergilbung der Rebe.*

gusanos grises *s. m.* Se trata de las larvas de los noctuidos que se comen las yemas, brotes y pámpanos tiernos de la vid. Sus daños son especialmente graves en los portainjertos cuando, una vez plantados, comienzan a brotar, ya que suelen disponer únicamente de una o dos yemas. *NV gardamas, malduermes, rosquillas FR vers gris; porquets IN cutworm AL Erdraupe.*

helada *s. f.* Accidente climático que puede ocasionar graves daños en las yemas, brotes, pámpanos y, en ocasiones, también en los sarmientos, brazos y tronco de la vid. Su mayor o menor incidencia depende de la estación, así hay heladas de primavera, de otoño y de invierno, de la intensidad del frío y del estado vegetativo de la planta. Las heladas de primavera son las más frecuentes, pero las menos graves, ya que, aunque pueden destruir parcial o totalmente la cosecha del año, no producen la muerte de la cepa. Las heladas de otoño se producen con temperaturas inferiores a los 2,5 ° C bajo cero y afectan a las hojas que se desecan y caen y a los pámp-

panos que agostan mal. Con temperaturas de 3,5° C bajo cero, y si aún no se ha realizado la vendimia, la helada afecta al racimo. La helada de invierno se produce con 15° C bajo cero y afecta a las yemas, el líber de los sarmientos y a los brazos y troncos. Para evitar las heladas no debe plantarse viñas en valles bajos, conviene elevar el tronco y aporcarlo, asegurarse el buen agostamiento del sarmiento, realizar buenos drenajes y evitar el laboreo cuando hay riesgo de bajas temperaturas. Si la helada se ha producido, conviene retirar las partes afectadas y reconstruir la cepa. FR *gelée* IN *frost* AL *Frost*.

madera negra Enfermedad causada por un fitoplasma que afecta por lo general a plantaciones jóvenes y cuyos síntomas son los siguientes: a partir del envero las hojas adquieren un color rojizo, generalmente delimitado por los nervios, se enrollan hacia el envés y se disponen en forma de teja a lo largo del brote, los racimos se secan total o parcialmente y los sarmientos no agostan bien, quedando zonas verdes o incluso todo él. FR *bois noir, maladie du pied noir* IN *black wood disease* AL *Vergilbungskrankheit, Schwarzholzkrankheit*.

mildiú (del inglés *mildew*) *s. m.* Enfermedad producida por un hongo llamado *plasmopara viti-cola* cuyo desarrollo se ve favorecido por la presencia de humedad y de temperaturas superiores a los 11° C y que ataca a todos los órganos verdes de la vid; en las hojas se manifiesta mediante unas manchas traslúcidas de forma por lo general circular o alargada, en los pámpanos, que se curvan en sus extremos reproduciendo la forma de un cayado, da origen a manchas de color amarillo pálido que se oscurecen después y en los racimos ataca el pedúnculo y los granos en los que aparecen manchas blanquecinas que después se oscurecen. Su control exige tratamientos periódicos mediante sulfatado. NV *mildeo* FR *mildiou* IN *mildew* AL *Blattfallkrankheit, falscher Mehltau*.

necrosis bacteriana La enfermedad, que se debe a la bacteria *xantomonas ampelina* que se conserva en la madera viva y de cinco a seis meses en la madera de poda abandonada en el suelo, se desarrolla favorecida por los inviernos y primaveras lluviosas. Las yemas y brotes jóvenes de las vides, contaminados poco después del desborre a partir de las heridas de poda, se desecan y mueren. Los pámpanos jóvenes afectados presentan sectorialmente un oscurecimiento y una ligera hinchazón de los tejidos, primero se agrietan y luego se necrosan; las hojas sectores marginales secos con necrosis en el peciolo o pequeñas manchas dispersas en el limbo de aspecto aceitoso al comienzo y después se necrosan y a finales de verano se observa en los sarmientos fisuras longitudinales y mal agostamiento. Se previene mediante tratamientos a base de cobre y si la cepa ha sido atacada conviene retirar y quemar las partes afectadas. FR *nécrose bactérienne, maladie bactérienne; maladie d'Oléron* IN *bacterial necrosis, bacterial blight* AL *Nekrose bakterielle*.

oídio *s. m.* Enfermedad que se debe a un hongo microscópico llamado *uncinula necator* que se desarrolla en la superficie de los órganos verdes con tiempo caluroso y atmósfera húmeda, así como en las noches de junio frescas que dan origen a rocíos y nieblas matinales. Se manifiesta en las hojas mediante manchas difusas constituidas por un polvo grisáceo a las que sucede un ligero rizado del borde de las mismas, en los pámpanos con manchas pardo-rojizas y en los racimos, si son atacadas antes de la floración, las flores se caen y, si ya ha tenido lugar el cuajado, los granos contaminados se cubren de un polvo fino y grisáceo que provoca necrosis negra que favorece la penetración de la podredumbre gris. La enfermedad se combate mediante el azufrado preventivo. NV *ceniza* FR *oidium* IN *powdery mildew* AL *Mehltau*.

piral *s. f.* Se trata de una mariposa cuya oruga se instala en primavera en las yemas de la cepa y tiende a unir en paquetes sedosos los brotes. Se come las puntas terminales de los pámpanos y las hojas en las que se suele enrollar; después se desplaza a los racimos sobre los que teje una tela y también se los come. Los daños continúa hasta que se convierte en ninfa a finales de la primavera. Los tratamientos para combatirla deben hacerse antes del desborre, durante la Primavera en estado fenológico G y después otro más a los 10 ó 12 días, empleando un insecticida de acción de choque. *NV sapo, gusano FR pyrale IN vine pyralid caterpillar AL Springwurm.*

podredumbre gris *s. f.* Enfermedad producida por el hongo *botrytis cinerea* que se manifiesta en primavera y ataca a los órganos herbáceos de la vid, siendo grave cuando afecta a los racimos a partir del envero. En las hojas, en primaveras húmedas y frescas, se manifiesta en manchas parduscas en el interior o en el borde del limbo, parece como si estuvieran quemadas; en los pámpanos los síntomas son más raros; en las inflorescencias puede provocar su caída parcial o total y en los racimos ataca el pedúnculo y también los granos después del cuajado. Para prevenirla conviene evitar el amontonamiento de la vegetación con el fin de que el racimo quede aireado y el abonado equilibrado, así como la aplicación de fungicidas antibotritis en las uvas. *NV botritis FR pourriture grise, botrytis IN botrytis bunch rot and blight, grey mold, grey rot, berry rot AL Botrytis, Graufäule, Edelfäule.*

polilla del racimo *s. f.* Enfermedad debida a las larvas de las mariposas denominadas *cochylis* y *eudemis* que se instalan y dañan las inflorescencias y los racimos, se introducen en los granos de uva y los destruyen, pudiendo dar lugar a la podredumbre gris. Para combatirla con eficacia hay que intervenir en el momento más propicio en función de la evolución de cada una de las dos generaciones de la *cochylis* y de las tres de la *eudemis*. *FR ver de la grappe, tordeuse de la grappe IN grape caterpillars AL Heuwurm, Sauerwurm.*

trips *s. m.* Se trata de los *drepanothrips reuteri*, especie europea, cuyas picaduras parten las hojas de la vid y las agujerean con numerosos puntos blancos; incluso pueden llegar a afectar al brote quedando de manifiesto por la presencia de una especie de costra similar a la ocasionada por la excoriosis. En ocasiones su picaduras también producen cicatrices suberizadas en los granos de uva. Se combate con los mismos productos que la polilla del racimo, siendo el malation en espolvoreo un producto muy eficaz. *FR thrips IN thrips AL Blasenfüßer.*

yesca *s. f.* Enfermedad parasitaria producida por algunos hongos como el *stereum hirsutum* y el *phellinus igniarius*, que se manifiesta en la madera, especialmente cuando hay humedad durante la primavera, provocando el debilitamiento de la cepa o una importante marchitez. En las vides afectadas, se puede observar, a finales de primavera o principios de verano, cómo algunas hojas se secan progresivamente y en la corteza del tronco y de los brazos, una coloración parda que se extiende de arriba a abajo. Se combate aplicando con tiempo seco arsenito de sodio diez días después de la poda y dos o tres semanas antes del desborre. *FR apoplexie, esca IN die-back, black measles, Spanish measles, esca AL absterben der Rebstöcke.*