

VOCABULARIO SIDRERO:

- **Ábrego:** Del latín *africanus*, viento sur, muy perjudicial para la fermentación.
- **Abrir:** Las botellas se deben de mover ligeramente para que se haga éste efecto, y significa que el dióxido de carbono suba hacia arriba de la botella para que posteriormente "rompa" bien.
- **Acidez volátil:** Formada por el conjunto de los ácidos que se desprenden hirviendo la sidra a presión normal. La acidez volátil se considera relacionada con el estado de sanidad de cualquier producto obtenido por fermentación.
- **Ácido ascórbico:** Vitamina "C", que se echa en algunos lagares para aclarar la sidra.
- **Agea:** Palo largo con el que se vorean las manzanas.
- **Aguina:** Sidra muy floja y con poco alcohol.
- **Almidón:** Hidrato de carbono existente de forma natural en las manzanas que al hidrolizarse da lugar a los azúcares del fruto. El de la manzana se degrada de forma natural a sacarosa y glucosa-fructosa sucesivamente.
- **Apurua:** Prueba o cata de sidra u otro tipo de caldos.
- **Asta:** Palanca del trujal.
- **Barrika:** Depósito de la primera sidra, de consumo familiar, con capacidad de 150 litros.
- **Bastiar, llimir:** Tirar las manzanas del árbol por medio de una vara.
- **Bonne Chauffe:** Es el llamado BCH, que es la parte de la segunda destilación con la que se elabora el aguardiente de sidra enriquecido en roble, el llamado «calvados». Término francés.
- **Borra:** Residuos que quedan en el tonel después del corchado.
- **Bota beste bat:** *Echa otro culín* en vasco.
- **Brena:** En Trasmiera retoño, en otras partes de Cantabria el segundo brote de la hierba. Relacionado con el término celta *Brenn* brotar el agua. ¡*Cason Brenba!*, frase pasiega de desagrado. La Cofradía de la Sidra ha entronizado al *Brena* como Dios cántabro de la sidra.
- **Broullies:** Corazones (parte central) de la primera destilación de la sidra. Con esta parte se vuelve a hacer una segunda destilación para obtener el orujo. Término francés.
- **Cabezona:** Sidra que levanta dolor de cabeza.

- **Cantarina:** Sidra que invita a cantar, debido al exceso de alcohol.
- **Carral:** Barrica para portar sidra o vino. Muy usado en Liébana. Actualmente lo usamos para referirnos a barricas que, más o menos, tengan una capacidad de un cuarto de pipa, 225 litros.
- **Chigre:** Tasca asturiana, especializada en expedición de sidra.
- **Chimparta:** Chispa de la sidra, burbujeo. Término vasco.
- **Ciscajo:** Término novedoso, acuñado por la Cofradía de la Sidra de Cantabria para referirse a las fiestas de sidreros en las que todos llevan su comida y la ponen en común.
- **Corchar:** Poner corcho a las botellas.
- **Corito:** Según el Diccionario de la Real Academia se refiere a los asturianos y montañeses que se encargaban de transportar el mosto del duerno a la barrica. Disponían para su trabajo de ropajes de cuero, de ahí su nombre.
- **Corte:** Segunda y sucesivas pasadas por la prensa de la magaya.
- **Cucinu:** Recipiente donde comen los animales; por extensión recipiente donde se recoge la sidra que cae del trujal.
- **Culete:** Cantidad del escanciado que va a tomar una sola persona , 135 cl aprox.
- **Densímetro:** Instrumento medidor de la densidad del mosto.
- **Duerno:** Procede del latín *dorna*, ánfora, recipiente. Se aplica a un recipiente cerrado en el que se recoge la sidra procedente del trujal.
- **Escanciar:** Tirar la sidra desde lo más alto al extender el brazo sobre la boca del vaso, para airear la sidra y liberar carbono.
- **Esmelgar:** Agitar el árbol para que caigan las manzanas.
- **Espalmar:** Desaparición progresiva, de abajo arriba, de la turbiedad del vaso una vez escanciado correctamente. Esa opacidad inicial del líquido se debe a la turbulencia del carbónico al despertar.
- **Espicha:** Pieza pequeña con forma cónica, de madera de manzano, que se introduce en un orificio alto hecho en el tonel y facilita la salida de un fino chorro de sidra, para así probarla. También se le denomina a la fiesta que se hace para celebrar la apertura de un tonel, o bien cualquier tipo de celebración.
- **Espiche:** o también *dar espiche*. Se abre la cuba para probarla y celebrar de paso una fiesta. García Lomas decía que era un agujero abierto en una barrica con una barrena en un tonel para extraer el líquido, de manera furtiva por lo general.
- **Fagalla:** Restos de manzana una vez prensada.

- **Fecha:** Es la sidra ya hecha y con fuerza alcohólica.
- **Fermentación maloláctica:** Segunda fermentación, en la que el ácido láctico se convierte en ácido málico. Se realiza cuando la densidad ha llegado a 1000 . La barrica se cierra y se deja reposar el caldo durante varios meses.
- **Fermentación tumultuosa:** Es la fermentación alcohólica, en la que el azúcar se convierte en alcohol por efecto de la bacteria *Sacharomices*. Se llama tumultuosa porque es aparatosa en ruido, expulsión de residuos y ruidos típicos provocados por la expulsión del carbónico.
- **Ferver:** Hervir el mosto en el tonel.
- **Filar:** Defecto de la sidra haciéndola viscosa.
- **Garralia:** tonel que se utilizaba para el transporte de un caserio a otro de mosto
- **Gurullo:** Es la magaya una vez pasada por la prensa. Forma una galleta que se debe orear para hacer con ella un *corte*. Muy apreciado por el ganado vacuno.
- **Huso:** Tornillo del lagar, instalado sobre el armazón de hierro o madera, al que se aplica el asta.
- **Jatorra:** Se dice de la sidra áspera, ácida y fuerte. (Vasco).
- **Jilado:** (Filado en Asturias). La sidra se hace viscosa y pierde sus propiedades espumosa.
- **Jo:** Acción de machacar la manzana.
- **Joare:** Máquina que machaca la manzana.
- **Kizkila:** Palito como de una vara que tiene un gancho en la punta y que se emplea para recoger manzanas.
- **Kupela:** Tonel de 3000 litros que contiene la sidra durante su fermentación.
- **Lagar:** Término castellano, sinónimo de trujal, prensa. Pero el uso que se le da es para referirse al edificio o instalación en la que se hace sidra o vino.
- **Machu:** Se dice de la sidra áspera, ácida y fuerte. (Asturiano).
- **Madre:** Posos en la botella o en el tonel.
- **Magaya:** Manzana machacada o triturada, que luego se echa al trujal. (Asturiano)
- **Maldá:** Residuo de la fermentación tumultuosa. Una espuma amarillenta nociva que conviene apartar cuanto antes. De ahí su nombre. Es un término asturiano.
- **Mayu:** Palo con una maza al final que sirve para Mazar o jamar la manzana. De este término sale la palabra *mayar*. (Asturiano)

- **Metabisulfito potásico:** Producto químico muy frecuente en algunos lagares industriales. Tiene la finalidad de ralentizar la fermentación y regularizarla.
- **Onila:** Embudo de madera de grandes dimensiones. De una capacidad de 15-20 litros.
- **Oxidación:** Alteración química de la sidra, consistente en su ennegrecimiento por haber permanecido en excesivo contacto con el aire.
- **Pa embarbase de ello:** Se dice cuando la sidra está tan buena que puede el bebedor hartarse de ella. (Montañés)
- **Pa la espuncia:** Se dice de la sidra que ha salido mal. En Asturias el camión cisterna de las fábricas de sidra espumosa solía pasar por los caseríos para recoger la defectuosa. Al vehículo se le llamaba *espuncia*, posiblemente derivado del término latino *spunga*, que significa *esponja*, quizás porque *chupe* (Chupona).
- **Paíce un garamón:** Término montañés. Se dice de la sidra que no hay quien la trague. El garamón es la hierba basta, difícil de digerir por el ganado.
- **Palu.** La sidra de un mismo tonel.
- **Palu:** Se dice de los lagares que, a lo largo de los años, producen una sidra de características similares. En otras palabras, mantienen el sabor y la calidad. (Asturiano)
- **Pañá:** Recogida de la manzana (Asturiano-montañés)
- **Patsa:** Pulpa de manzana consecuente al proceso de trituración. También se denomina patsa al aguardiente de sidra.
- **Pegue:** Es una ligera capa viscosa que se queda adherida a las paredes del vaso y generalmente representa una buena sidra.
- **Picado:** Avinagramiento de la sidra.
- **Pértiga:** Vara larga para tirar la manzana del árbol.
- **Pijarras:** Sidra rebajada con agua (En el País Vasco se dice *pitarra* y en Asturias *puxarra*) Término montañés, de Guriezo.
- **Pipa:** Barrica de novecientos litros. (Asturiano y montañés). En toda la documentación trabajada se habla en ocasiones de *pipa* y en otras de *carral*.
- **Poda en copa:** O a todo viento. Es la poda tradicional que da como resultado un árbol abierto de ramas, de aspecto tradicional.

- **Poda en eje vertical:** Consiste en dejar una rama central o guía a la que no deben hacer competencia las demás ramas. El árbol tiene aspecto de cono invertido.
- **Pumar:** Manzano.
- **Pumarada:** Conjunto de manzanos de una misma explotación.
- **Puxarra.** Sidra de mala calidad.
- **Recalcar:** Apretar los aros de los toneles.
- **Rejunde - Cunde:** Se dice que una manzana cuando es muy productiva. Es un término trasmerano que significa *dar provecho a algo*.
- **Rellenar.** Añadir mosto por la zapa, para llenar los toneles.
- **Revulguinos:** Cosquilleo que produce la sidra en la boca. (Asturiano)
- **Romper:** Significa que aparezca en el vaso; después de escanciada ; una fina capa de espuma, incluso con el gas carbónico saltando en forma de burbujas.
- **Rutiona:** Se dice la sidra que provoca gases. (Asturiano)
- **Sagardoa:** Sidra en vasco.
- **Sagardotegia:** Sidrería vasca.
- **Sagardotxo maitea:** Significa en vasco *querida sidriña*.
- **Sagrados:** Orujo de sidra enriquecido en roble, en vasco.
- **Sidra del Sapo:** Se dice de la sidra hecha a partir de las primeras manzanas, las caídas del árbol y mal maduras. (Asturiano)
- **Subsolador:** Complemento del tractor, compuesto por cuatro ganchos que se usa para preparar el terreno, moviendo la tierra en profundidad.
- **Sulfurosa:** Se dice de la sidra que huele a huevos podridos por presencia excesiva de sulfuros.
- **Tinia:** Depósito donde se recoge el mosto tras el prensado en el tolare.
- **Tolarea:** Máquina en la que se prensa la manzana para hacer sidra o uva para vinos txakolis.
- **Torcipié:** Líquido que sale del duerno al final de la prensada. Casi un hilillo, muy rico en ácidos. Conviene repartirlo entre todas las barricas. (Asturiano-Villaviciosa)
- **Trampujero:** En Trasmiera es la persona retorcida y traidora. La Cofradía de la Sidra de Cantabria da ese nombre a un supuesto duende que vive en las carrales y gasta pesadas bromas a los sidreros.

- **Trasiego:** Cambio de recipiente del caldo. Se suele realizar esta operación cuando la densidad ha bajado a 1000, lo que es igual a decir que cuando se ha terminado la fermentación alcohólica, pues todo el azúcar se ha convertido en alcohol. Es también una práctica muy recomendable para tratar alguna enfermedad de la sidra mediante la oxigenación que el trasiego trae consigo.
- **Trujal:** Prensa donde se prensa la manzana troceada. Del latín *turculare* que significa pensar. Término castellano de uso en Cantabria. Equivale al *llagar* asturiano. Se cuenta que en el Alto del Turujal había un lagar a principios del siglo XVIII, de ahí su nombre.
- **Txotx:** Paja que se introduce en el agujero cuando se da el espiche. Expresión vasca que lanza el lagarero a sus clientes para informarles de que se va a proceder a abrir una nueva barrica. Al oírlo, toda la clientela toma sus vasos y se pone en fila para probar.
- **Zapa:** Tapa superior de la barrica, por la que sale la maldá. (Asturiano)
- **Zizarra:** Mosto conseguido por el prensado de las primeras manzanas caídas del árbol sin madurar, las zizar-sagarrak.