

## La producció de vi i la feina a les vinyes



Celler o soterrani dins el poble des Castell destinat antigament a l'elaboració del vi, convertit avui en una peça important de la casa. FOTO F. XAVIER MARTÍN



**F. XAVIER MARTÍN**

Professor i membre de l'IME

**E**l vi, *el nèctar dels déus* com l'anomenaven els antics grecs, va tenir un paper molt important en la nostra economia illenca. Sembla ser que foren els fenicis cap al segle II aC els qui van introduir el cultiu de la vinya a les Illes Balears. A l'edat mitjana no hi ha una activitat vitícola important a l'illa mentre Menorca es troba en mans de la cultura islàmica, sembla ser sobretot arran de la seva prohibició corànica. Tanmateix a partir del segle XIV, durant l'època del Regne de Mallorca, s'incrementa la producció del vi i ja existien lleis pròpies que regulaven el cultiu de les vinyes i el seu comerç. A partir del segle XV ja començam a trobar

una important producció a les Illes Balears.

A l'incipient segle XVIII, d'ençà l'any 1713, gràcies a la intervenció del governador Richard Kane, es va dur a terme una gran explotació vitícola al voltant dels territoris de l'actual poble des Castell, s'augmentà la plantació entre 6.000 i 10.000 ceps a inici d'aquest segle. A la part de llevant de l'Illa, més concretament a les rodalies de l'actual poble des Castell, hi havia vinya a balquena sobretot a Trebalúger, Biniatap, Toràixer, Rafal, Trepucó, Biniarroca i Binimaimó.<sup>1</sup> Segons un cens de l'any 1723, en aquesta zona tenim notícia que hi havia més de 650.000 ceps plantats!

Una clara mostra de l'esplendor de la gran activitat vitícola ho palesen encara els actuals soterranis, que des de 1771, en el moment de la construcció de les cases del naixent poble de Georgetown (o Vila Jordi, com l'anomenaven antigament), serviren de pedrera per extreure el marès i, posteriorment,

tingueren la finalitat de cellers per elaborar la gran quantitat de vi que es consumia arran de l'increment de la població militar. Vet ací com actualment, a les cases més antigues del poble, ens trobam amb una gran quantitat de soterranis que posen de manifest l'abundor de vi que elaboraven els nostres avantpassats. Emperò malauradament, aquests soterranis, que són un tresor patrimonial i que fa uns tres-cents anys es trobaven plens a vessar, avui en dia s'enderroquen per donar pas als aparcaments subterranis i per continuar amb la dèria de construir-hi pisos, tot i perdent el poble des Castell la seva fesomia arquitectònica del XVIII. Durant el domini britànic els habitants des Castell tenien el privilegi, entre d'altres exempcions administratives, sobre la venda del vi al seu poble<sup>2</sup> i s'aplicà la prohibició d'introduir vins estrangers com a compensació de les penúries i de les precarietats que els habitants dels antics ravals havien suportat durant els diferents setges al castell de sant Felip. Tanmateix aquest avantatge els afavoria de forma considerable, ja que només quan s'esgotaven les existències dels cellers tenien accés a la venda del vi els vinaters dels altres pobles. La venda del vi estava destinada sobretot al provisionament de les tropes militars del castell de sant Felip<sup>3</sup> i als mariners que arribaven al port de Maó, la qual cosa ocasionà un gran sospir i un revulsiu per a l'economia de la nostra humil població, i també donà lloc a l'enriquiment d'uns pocs.

<sup>2</sup> MARQUÈS CALAFAT, Magdalena (1991): *L'estanc d'aiguarent a Es Castell (1787-1835)*, Revista de Menorca 1991, IV, p. 534.

<sup>3</sup> MARÍ PUIG, Amador (2000): *L'economia des Castell. Segle XVIII i primera meitat del XIX*, Revista S'Auba Sant Jaume 2000, p. 26.

<sup>1</sup> SASTRE PORTELLA, Josep (2003): *La vinya en el Manifest dels incolars del castell de Sant Philip l'any 1723*, Revista S'Auba Sant Jaume 2003, pp. 23-27.



Així, doncs, el segle XVIII esdevé el segle de gran esplendor del cultiu de la vinya al poble des Castell, que coincideix amb el moment històric de l'illa de Menorca com a cruïlla de les grans potències europees i amb el moviment comercial del port de Maó. El consum del vi era molt freqüent entre la tropa militar i esdevenia un fet normal veure pels nostres pobles els assedegats soldats que frequentaven les bodegues en recerca del desitjat vi, així ens ho comenta l'historiador Pere Riudavets a la seva "Historia de la Isla de Menorca" que era habitual trobar pels carrers els soldats anglesos ben gats:

*Dados á la bebida, como casi todos los hijos de la Albion [nom antic de la Gran Bretanya], y entregados á sus anchuras en un pais abundante de vino, que se expendia á bajo precio en tabernas, ó sea sótanos de las casas, era muy frecuente ver por las calles "jans gats" (volum II, p.1260).*

Durant la guerra dels Set Anys (1756-1763), que comportà l'ocupació de Menorca per part dels francesos amb el desembarc i rendició dels anglesos, succeí una anècdota protagonitzada pels soldats del duc de Richelieu que es preparaven per al setge al castell de sant Felip. Sembla ser que hi havia el costum entre els militars que abans d'iniciar l'atac se'ls donava unes certes dosis de vi per tal d'estimular i d'engrescar la tropa contra l'enemic. Tanmateix la graduació del vi elaborat a l'illa de Menorca va tenir unes repercussions no esperades per als oficials militars, ja que un bon nombre de la tropa s'embriagà i van haver d'ajornar l'ofensiva militar:

*Cierto vino generoso, de alta graduación, que todavía se produce en la isla, nos evoca una anécdota del tiempo en que los soldados del duque de Richelieu, en 1756, se preparaban para tomar por asalto a los ingleses el famoso fuerte de*



Aquarel·la anònima de finals del segle XVIII sobre l'elaboració del vi a Menorca.

*San Felipe... Poco conocedor de tal vino, y menos aún de la templanza de sus hombres, el general prohibió que tomasen parte en el combate los que estuvieran ebrios; el sito hubo de prolongarse más de la cuenta.<sup>4</sup>*

A la impremta de la Vídua de Fàbregues de l'antiga Vila-Carlos, per cert la primera impremta que es va introduir a Menorca, que es trobava darrera l'església, es va imprimir un pronòstic en català de 1794,<sup>5</sup> on se'ns dona a conèixer encara la importància de l'activitat vitícola que tenia el poble des Castell. El pronòstic o, conegut popularment també com a parenòstic, era una mena de calendari en què es pronosticava el temps que farà i el temps adient per a les collites i les feines del camp.

<sup>4</sup> *Monografías menorquinas* n. 28, p.6.

<sup>5</sup> Còpia feta al diari *Ecos de Villa-Carlos* n. 20, 22/07/1918.

**PRONOSTICH**  
diari per lo any de 1794  
En el qual trobarás los quarts de la Lluna, y Eclipses. La Cullita del Blat, y Ordi de tots los termes de Menorca. La Cullita del Vi de Mahó, y Vila Carlos. Los feriatz dels Tribunals laichs de esta Ifla. Los dias de Precepta ván notatz ab esta ✕ los qui sols hayá obligació de hoír Misa ab esta † Los dijunis ab esta \* Los dias de Gala ab esta F, y los feriatz ab esta f.  
**COMPOST PER UN ESTREFOLARI.**  
Vila Carlos:  
En la Imprenta de la Viuda de Fabregues:  
Viu darrera la Iglesia.

Malauradament, a partir del segle XIX ens trobam amb un canvi rellevant tant en l'aspecte econòmic com cultural a Menorca. La nova situació política amb el Tractat d'Amiens (1802), quan Menorca passà definitivament a mans espanyoles, provocà que els habitants des Castell perdessin llurs privilegis econòmics, privilegis que havien gaudit durant tants d'anys. A poc a poc es va donant una transformació considerable

Continua a la pàg. següent



**Refrans de temàtica vitícola**

- "Per setembre, ses vermadores, cap a omplir ses portadores"
- "Per setembre, aigua i verema sempre"
- "Aigo de sant Magí, no dóna pa, i lleva vi"
- "Dia de sant Vicent espanyol, bona anyada de rem si fa un bon sol"
- "Per santa Magdalena, rem a la plena"
- "Per sant Jaume, rem en taula"
- "Qui té vinya té tinya"
- "Any de fred tardà, rem sa vinya no farà"

segueix de la pàgina anterior

en molts d'àmbits de la societat menorquina que repercutirien en la vida quotidiana dels nostres habitants. A més a més, a mitjans i a les acaballes del XIX, la fil·loxera, la terrible malaltia dels ceps, i el sorgiment de la indústria en aquell moment causaren l'anihilament i l'abandonament del conreu de les vinyes. Encara avui en dia he pogut observar per Toràixer tanques pràcticament abandonades on es veuen restes dels ceps ben alineats, fins i tot en tanques pedregoses. Aquesta trista imatge traspua l'abundor i la gran activitat vitícola que van tenir en temps passats els nostres camps de llevant. A tall d'exemple, els refrans populars i la mateixa toponímia (*Can Verema, sa Vinya, sa Bodega...*) són testimonis de l'abundor de la vinya d'en primer.

A continuació presentam un quadre sobre les feines a la vinya i donam una relació del lèxic del segle XVIII que hem trobar, principalment, al primer llibre de comptes pertanyent a la família Ramis (*FRamis*) que duu com a títol *Llibre de Gastos, Pagaments y Cobransas de la Heretat y Bens de la Sra Catalina Ramis y Ramis. 1788*, es tracta d'una obra de vuit volums de gran vàlua tant des del punt de vista econòmic, antropològic i literari, propietat de Toni Seguí Seguí (de Sant Lluís).

**CALENDARI DE LES FEINES A LES VINYES (SEGLE XVIII)**

TEMPORADA	PROCÉS DEL CEP	FEINES A LA VINYA
<b>PRIMAVERA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brotada de sarments</li> <li>- Floració de la planta</li> <li>- Fecundació de la flor</li> </ul>	<p><b>Març:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Podar les vinyes.</li> <li>- Fer amorgons.</li> <li>- Empeltar.</li> <li>- Cavar, sembrar ciurons i patates.</li> <li>- Escampar terra per les vinyes.</li> </ul> <p><b>Abril:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mengencar les vinyes.</li> <li>- Fer politxons</li> <li>- Llevar caragols</li> <li>- Arbrostar</li> </ul> <p><b>Maig:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cavar i arbrostar</li> <li>- Mengencar i escapirolar</li> </ul> <p><b>Juny:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Escapirolar les vinyes</li> <li>- Collir faves en vinyes i campets</li> <li>- Repassar les vinyes</li> </ul>
<b>ESTIU</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maduració del fruit</li> </ul>	<p><b>Juny:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ídem</li> </ul> <p><b>Juliol:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Repassar les vinyes</li> <li>- Aportar fems a les vinyes i campets</li> </ul> <p><b>Agost:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Repassar les vinyes i cavar</li> <li>- Regar les figueres de les vinyes</li> </ul> <p><b>Setembre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alçar els raïms de les vinyes</li> <li>- adobar i rentar les bótes per fer el vi. Es paga al fuster per preparar les bótes (peix i oli).</li> <li>- collir herbes i repassar les vinyes</li> <li>- Vermada: tallar els raïms i tragar-los als cubells, triada i trepitjar el raïm...</li> </ul>
<b>TARDOR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caiguda de les fulles</li> </ul>	<p><b>Setembre i octubre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- adobar i rentar les bótes per fer el vi.</li> <li>- collir herbes i repassar les vinyes</li> <li>- Vermada: tallar els raïms i tragar-los als cubells, triada i trepitjar el raïm...</li> <li>- Nou moscada i ensofrades pel vi.</li> <li>- Aportar amb la bistia fems i pastes a la vinya.</li> </ul> <p><b>Octubre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se sembren faves, espinacs, fassols, guixons, cebes, cols, civada...</li> <li>- Cavar.</li> </ul> <p><b>Novembre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cavar les vinyes.</li> <li>- Fer amorgons</li> </ul> <p><b>Desembre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cavar les vinyes</li> <li>- cercar i portar bordalls a les vinyes</li> </ul>
<b>HIVERN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repòs</li> </ul>	<p><b>Desembre:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ídem.</li> <li>- Fer amorgons</li> </ul> <p><b>Gener:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fer amorgons</li> <li>- Se sembren patates dites <i>ingleses</i> a les vinyes</li> <li>- Es fan garbons de sarments</li> </ul> <p><b>Febrer:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es fan garbons</li> <li>- Cavar i podar les vinyes</li> <li>- Xermentar i repassar les vinyes</li> <li>- Podar i empelt de les vinyes</li> </ul> <p><b>Març:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Podar les vinyes.</li> <li>- Fer amorgons.</li> <li>- Empeltar.</li> <li>- Cavar, sembrar ciurons i patates.</li> <li>- Escampar terra per les vinyes.</li> </ul>

## GLOSSARI

**Abrostar** (†esbrostar)

**Acotar el mallol** (mayol)

**Aixermentar** (†eixarmentar)

**Aixingló.** Singló de raïm, porció d'un raïm que conté alguns grans (DCVB). Singló de raïm, es refereix al raïm petit, no madur: *La collita de las viñas de Maho es estada en tot de cinquanta y duas somadas incluidas quatre del delme y una de axinglons...* (FRamis, 1790, tom I, f. 132r).

**Amorgons, fer** (†amurgonar). Acció d'amurgonar.

**Amurgonar.** Acció d'enterrar els sarments llargs de manera que en neixin ceps nous. Aquesta tasca se solia dur a terme durant els mesos de novembre i desembre. Amb el temps es tallaven per separar-los del cep mare perquè quedessin independents: *Ha pagat la dita Sra sis jornals al viñovol Juan Coll de fer amorgons y plantar abres en las viñas de Maho...* (FRamis, 1789, tom I, f. 130r).

**Bordall** (↓borday). Rebroll o tanyada que neix a la soca o a la rabassa d'un arbre (DCVB): *He pagat per un jornal de cercar y aportar bordays en las viñas* (FRamis, f. 144v).

**Bóta.** Recipient de fusta de forma aproximadament cilíndrica, amb les bases formades per dues posts circulars i amb els costats composts compost de dogues corbades i sòlidament unides per cercols de fusta o de ferro, que serveix per contenir vi o altres líquids i té una cabuda vari-

able de quatre càrregues en amunt (DCVB).

**Brisa.** És un residu sòlid que resta del raïm després de trepitjar-lo o premsar-lo, constituït per la rapa, la pellofa, la polpa i els pinyols.

**Brosta.** Branqueta tendra i fina (DCVB).

**Bujol** (↓buyol). Recipient de fusta, en forma de con truncat invertit, format de dogues subjectades amb cercols (DCVB): *Ha pagat... mes per fer un buyol* (FRamis, 1798, tom II, f. 313).

**Bullir.** Acció de fermentar el vi.

**Buyol** (†bujol)

**Celler.** Lloc on s'elabora i guarda el vi (DCVB): *Les botas de vi que han resultat de la cullita de este any de las Viñas de Addaya son las siguientes, que se continuan en el modo que es troban dins el seller de Addaya* (FRamis, 1791, tom I, f. 090r).

**Cubell.** Recipient per a tenir líquids, més ample de dalt que debaix, amb el sòl format per un disc de fusta i amb els costats composts de dogues de fusta subjectades per cercols de ferro (DCVB): *Mes tres jornals de treginar rems al seller des el cubell a 6£* (FRamis, 1792, tom I, f. 091v).

**Desfonar.** Llevar el fon o sòl a una bóta, barril...

**Eixarmentar** (↓aixarmentar, ↓xermentar). Aplegar els sarments podats i fer-ne garbons (DCVB): *Ha pagat dita Señora al mateix Vinòvol sinch jornals y tres quarts de xermentar, y reparar dites viñas a 7£ el jornal que fou...* (FRamis, 1792, tom I, f. 134v),

*cavar y sinch de podar y axermentar en ditas viñas...* (FRamis, 1793, tom I, f. 136r).

**Empelt.** Acte i efecte d'empeltar; el tros de planta empeltat en una altra (DCVB): *Ha pagat la dita Sra al viñovol Rafel Borràs sis jornals de podar las viñas de Addaya, fer empels, &* (FRamis, 1792, tom I, f. 090v).

**Esbrostarador.** Persona que esbrosta, que dur a terme l'acció d'esbrostar o llevar la brosta dels ceps: *será tingut y obligat en fer fer cada any en les vinyes de dita possessio sis jornals de morgons y dits curadors donaran morgonyador podador y esbrostarador y dit arrandador los pagara...* (doc. Arrendament possessió Binifaell any 1662).

**Esbrostar.** Llevar la brosta o branquetes tendres dels ceps, tenia com a finalitat donar més força al raïm. Aquesta feina es feia a mà: *ha pagat dita Sra. Al mateix viñovol tres jornals de arbrostar ditas viñas...* (FRamis, 1789, tom I, f. 129v).

**Escapirolar.** Tallar els capirols naxents o els ulls (tendres) dels sarments de les vinyes, feina que es feia a mà i que tenia com a finalitat donar més força al raïm. Aquesta tasca es duia a terme, aproximadament, durant els mesos de maig i juny: *Ha pagat dita Sra. al viñovol Juan Coll sis jornals de escapirolar las viñas de Maho...* (FRamis, 1789, tom I, f. 129v).

Continua a la pàg. següent

**CONSTRUCCIONES**  
HIJOS DE  
**JAIME SALVADOR S.L.**

**Gloriós Sant Jaume**

Telf. 971 35 13 53 - 630 961 529 - Fax 971 35 13 97  
Sant Jordi, 22 Sot. - 07720 Es Castell

Carrer Gran, 16 - Es Castell  
Tel. 971 35 36 03

**Natural!**

ALIMENTACIO I ECOLOGIA

BONES FESTES DE SANT JAUME!



**Esplet de la vinya.** Collita; conjunt de fruits produïts en una vegada, especialment si són abundants. Abundància, gran quantitat (DCVB).

**Fonar.** Posar cada una de les posts circulars i paral·leles que clouen els dos caps d'una bóta, barril o recipient similar (DCVB).

**Garbons de sarments.** Feixos de sarments escapirolats que s'aprofitaven com a farratge.

**Jument.** Bístia de càrrega.

**Mallola** (↓Mayola). Terreny dedicat al cultiu de la vinya, sobretot es refereix a la vinya jove.

**Magencar** (↓mengerar). Es tractava d'una segona cavada a la vinya. No cavaven tan fons, només llevaven les herbes que anaven sortint a les vinyes. Etimològicament, magencar procedeix de la paraula "maig", feina que es feia durant el mes de maig: *Ha pagat la dita Sra al viñovol Juan Coll tres quarts de un jornal de mengencar las viñas de Maho...* (FRamis, 1790, tom I, f. 132r).

**Mengerar** (↑magencar)

**Morgó** (↑murgó)

**Morgonyador.** Persona que es dedica a fer murgons a la vinya: *será tingut y obligat en fer fer cada any en les vinyes de dita possessio sis jornals de morgons y dits curadors donaran morgonyador podador y esbrostador y dit arrandador los pagara...* (doc. Arrendament possessió Binifaell any 1662).

**Murgó** (↓morgó, morgons). Redolta d'un cep que es colga en la terra i es fa arrelar abans de tallar-la, per augmentar la producció de la vinya i especialment per substituir un cep mort o arrancat (DCVB)

**Pàmpol.** Fulla de cep.

**Parell.** En la verema, conjunt de dues portadores per a traginar el raïm a bast (DCVB).

**Parrell.** Guix en pols, especialment el que es tira dins el vi per donar-li coloració (DCVB).

**Pastes. Pastes agres:** els raïms esmicolats separats del vi i dipositats al cubell (DCVB). **Pastes dolces:** les llavors de raïms esmicolades que floten per sobre el vi i dipositades a

la bóta (Migjorn Gran) (DCVB): *Ha pagat la dita Sra a Juan Sintes un jornal de bisitia de aportar femos, o, pastas a las viñas de Maho...* (FRamis, 1788, tom I, f. 128v).

**Pipa.** Bóta de fusta amb cercles de ferro, més petita que la bóta ordinària (DCVB), una pipa de vi equival a uns 70 quaters aproximadament: *Ab en front del fondo del Seller: | 1 Pipa de ..... 78 corters | 1 Pipa de ..... 70 corters | 1 Bota redona de ..... 40 corters* (FRamis, 1792, tom I, f. 092r).

**Politxó.** Branca o pal, generalment d'ullastre, que es clavava verticalment amb una maça de llenya al costat d'un cep, amb la finalitat que aquest creixi dret i aguanti el pes dels raïms. Quan es tallava, ja es tallava en punta per poder ser clavat: *Ha pagat la dita Sra 3 jornals per fer politxons per estas viñas* (FRamis, 6/4/1795).

**Portadora.** Recipient format de dogues de fusta, de forma troncocònica invertida, més alt que ample, amb la boca i fons de forma generalment ovalada i a vegades circular, amb dos agafadors laterals a la part superior, que serveix principalment per a transportar raïm o vi (DCVB): *Mes el mateix Coll se ha pagat per dita Sra dos jornal de entrar portadoras a 9£ quiscon y un de tellar rems en Maho...* (FRamis, 1789, tom I, f. 130r).

**Quarter** (↓corter). Mesura antiga de vi, corresponia a 6 litres: *1 Pipa de ..... 70 corters | 1 Bota redona de ..... 40 corters* (FRamis, 1792, tom I, f. 092r).

**Quarterola.** Mesura antiga d'oli i vi, que a Mallorca encara s'usa i és de capacitat indeterminada, oscil·lant entre cinc i vuit quartins (1 quartí = 26,67 litres) (DCVB): *Nota que hey ha hagut nou botas y duas quarterolas de vi colat* (FRamis, 1789, tom I, f. 131r). Una quarterola a Menorca corresponia aproximadament entre 25 i 30 quaters de vi: *A ma esquierda [del celler] | quarterolas de vi: | 1 de ..... 30 corters | 1 de ..... 25 corters | 1 de ..... 25 corters...* (FRamis, 1792, tom I, f. 091v).

**Regalzar.** Fer un doble galze o rebaijar la vorera corba de les bótes del vi: *Mes per regalzar algunas botas* (FRamis, 1798, tom II, f. 313).

**Somada.** Càrrega d'un animal de bast, la qual és equivalent a tres quintars (DCVB): *Ha pagat la dita Sra a l'amon Pere Sitges per trenta y nou viatges de treginar rems de las viñas de la casa a esta de Maho, a raho de catorse doblers per somada...* (FRamis, 1789, tom I, f. 130r).

**Trascolar.** Passar el vi d'un recipient a un altre, aquesta tasca se solia duu a terme durant el mes d'octubre: *Ha pagat la dita Sra al viñovol Juan Coll dotze jornals de trascolar el vi de Maho...* (FRamis, 1789, tom I, f. 130r), *Mes per fer un embut de trascolar* (FRamis, 1798, tom II, f. 313).

**Triada dels rems.** Acció de triar el raïm segons la seva qualitat i característiques.

**Trinxet.** Ganivet de fulla molt corbada a la qual s'adapta un mànec també corbat i giratori, de manera que es pot dur dins la butxaca sense perill de ferides ni de foradar la roba (DCVB).

**Venedura.** Guanys produïts per la venda i comerç del vi duta terme pel vinater.

**Verema** (↓vermada). Collita dels raïms per a l'elaboració del vi que es duia a terme a les acaballes del mes de setembre.

**Vermada** (↑verema)

**Vermar.** Acció de collir els raïms, ↑verema: *Ha pagat la dita Sra al hortolà Barthomeu Sintes quatre jornals de vermar en las viñas de Addaya...* (FRamis, 1789, tom I, f. 131r).

**Vi colat.** *Nota que hey ha hagut nou botas y duas quarterolas de vi colat* (FRamis, 1789, tom I, f. 131r).

**Vinyòvol.** Home que treballa les vinyes i té cura d'elles: *Ha pagat dita Sra al viñòvol Juan Coll quatre jornals de axicar codols per un encadenat de dita posesio* (FRamis, 1790, tom I, f. 3r).

**Xermentar** (↑eixarmentar).

**Xeta, posar.** Vendre vi a raig d'aixeta; vendre'l de la bóta estant (DCVB).