

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

Diccionario Vitícola

A

ABANCALAMIENTOS: Constituyen los casos más sencillos de suelos transformados por la intervención humana, tiene como objetivo: a) operar sobre suelos poco diferenciados y distribuir la superficie de forma escalonada, b) operar sobre suelos con materiales endurecidos con lo que hay que excavar para lograr una profundidad, rellenable con material adecuado para que el sistema radicular de la viña se pueda extender y desarrollar sin muchos problemas.

ABONADO DE COBERTERA: Acción de abonar regularmente (ejemplo: cada año) un terreno para mantener activas sus características edafológicas. Este abonado contribuye a establecer las condiciones óptimas para el favorable desarrollo del cultivo. Esta acción también es conocida como 'abonado de cultivo' o 'fertilización'.

ABONADO DE CULTIVO: Véase Abonado de cobertera.

ABONADO DE FONDO: Término que se emplea para hacer referencia a la acción de abonar un terreno para ponerlo en explotación posteriormente. Esta acción también se suele denominar 'enmienda'. Normalmente se requiere de unas once mil unidades (litros o kilogramos) de producto (ejemplo: carbonato cálcico, yeso agrícola, sulfato de potasa, superfosfato de cal, materia orgánica, etc) para llevar a cabo satisfactoriamente esta labor.

ACODO: Técnica que permite reemplazar cepas que faltan en las viñas plantadas. Consiste en enterrar a 25-30 cm. de profundidad, un sarmiento no separado de la planta madre del que se hace emerger al exterior el extremo que lleva dos yemas, en el emplazamiento de la planta a sustituir. Cuando las raíces están suficientemente desarrolladas se secciona el sarmiento que une el acodo al pie madre y se separan las dos plantas. Esta técnica es conocida popularmente como 'margullar la viña'.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

ALMUD: Medida de superficie de tierra, generalmente utilizada como medida agraria. Equivalencia con otras magnitudes: 1 almud = 437 m² = 1 celemín. Véase Hectárea, Fanegada y Celemín.

ALZADO: Se produce con la colocación de una horqueta o tutor de madera que mantiene suspendida en el aire la cepa.

ARRIENDA: Labor de suelo de poca profundidad que tiene como principal finalidad la eliminación de hierbas del terreno.

ATADO: Fijación de la cepa y de la madera dejada en la poda. Se hace necesario para mantener los sarmientos en el plano de conducción, para realizar el arqueado en algunos sistemas de poda y para permitir a la cepa que resista más la acción de los vientos en las formas altas. Para realizar el atado se emplean diferentes materiales: mimbre, hilo, alambre, paja de centeno, etc.

ATARJEA: Véase Tajea.

AZUFRRAR: Espolvorear las viñas con azufre, para preservarlas del oídio (ceniza) y otras plagas.

AZUFRE: Elemento químico de fuerte acción fungicida.

B

BAGAZO: Hollejo de la uva, restos que quedan tras el prensado.

BAGO: Grano de uva.

BARBADOS: Planta procedente de vivero con raíz con un año de vida aproximadamente.

BAYA DE UVA: Grano de uva. Está compuesto de tres partes: Piel u hollejo, pulpa y semillas. (desde el punto de interés de la enología): Piel u hollejo (aportan la mayoría de los aromas de la variedad y dan color al vino); pulpa (contiene el mosto, es decir, la masa compuesta por agua, azúcares y ácidos fundamentalmente, y de forma excepcional en algunas variedades (moscateles y malvasías) también algunos aromas); y por último, las semillas las cuales casi carecen de interés, aportando exclusivamente astringencia al vino.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

BROTACIÓN: Momento en que la vid comienza a echar sus yemas, hojas o flores.

BOTRITIS: Hongo microscópico (botritis cinerea) responsable de la podredumbre blanca de la uva.

T

CADENA: Véase Terraza.

CARGA: Cantidad de yemas fértiles o francas dejadas en una cepa, de ello dependerá la futura producción de la misma.

CENIZA: Véase Oídio.

CELEMÍN: Medida de superficie de tierra, generalmente utilizada como medida agraria. Equivalencia con otras magnitudes: 1 celemín = 1 almud = 437 m².

CEPA: Tronco de la vid, y por extensión, toda la planta.

CRUZ DE SAN ANDRÉS: Modalidad local del sistema de espaldera doble.

CIERNA: Fecundación de las flores que provoca el cuajado de los frutos de la vid.

D

DAGA: Véase Pulgar.

DESBORRE: Primera manifestación del crecimiento de la yema; cuando en primavera las yemas comienzan a hincharse, las escamas protectoras que las recubren se abren y la borra aparece al exterior.

DESCARGA: También conocida como poda preparatoria o pre-poda. Consiste en suprimir todas las maderas inútiles de la planta.

DESCHUPONAR: Eliminar chupones.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

DESHOJADO: Consiste en suprimir un cierto número de hojas en la base de los racimos con el fin de obtener una mejor exposición de los racimos a la luz, el aire y el calor. Esta operación se suele practicar en el momento de la pos-maduración.

DESPAMPANAR: Eliminar pámpanos de la cepa con la finalidad de mejorar su posterior desarrollo.

DESPUNTE: Consiste en la supresión de la punta de los ramos que llevan hojas jóvenes. Practicada después de la floración favorece el cuajado. Facilita los trabajos de mantenimiento, labores culturales y tratamientos. Con ello se busca limitar el crecimiento de la cepa.

£

ECOTUBO: Denominación coloquial del tubo traslúcido utilizado para proteger la cepa joven de la acción de los roedores y el viento; además, su instalación contribuye a facilitar la aplicación de herbicidas.

EDAD DE LA VIÑA: Se considera viña joven la que tiene una edad inferior a 5 ó 7 años, a partir de los 30 años pasa a ser considerada como vieja. La viña comienza a rendir favorablemente a partir del cuarto año de estar plantada.

ENGAZO: También denominado 'Raspón' o 'Escobajo'. Compuesto por el eje principal y ejes secundarios del racimo.

ENMIENDA: Véase Abonado de fondo.

ENTRENUDO: Véase Nudo.

ENTUTORAR: Acción de poner tutores. Conducir la cepa joven a lo largo de un tutor (éste puede ser de madera, caña, acero, etc).

ESCANDALLO: Determinación del precio de coste o de venta de una mercancía teniendo en cuenta el material, el trabajo, el interés del capital, etc.

ESCOBAJO: Véase Engazo.

ENTULLO: Material de relleno para cubrir o nivelar terrenos; normalmente se trata de escombros, arena, materia vegetal u otros materiales.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

ENVERO: Término que representa el momento en que la uva cambia de color. Si la variedad es blanca, del verde pasará al amarillo; mientras que, si se trata de una variedad tinta, del verde pasará al rojo claro que se irá oscureciendo posteriormente.

ESCOMBROS: Materiales de desecho, por ejemplo, procedentes de una cantera o de un derribo.

ESCORRENTÍA: Conjunto de las corrientes superficiales que aparecen a consecuencia de las lluvias.

ESPADA: Véase Vara.

ESTANQUILLADO: Consiste en colocar en un medio favorable un trozo de sarmiento separado de la cepa, para que se desarrollen raíces y un sistema aéreo idéntico a la planta-madre. Esta técnica, únicamente puede ser utilizada en suelos ausentes de filoxera.

F

FANEGADA: Medida de superficie de tierra, habitualmente usada como medida agraria. Dependiendo del sitio geográfico en que se esté toma diferentes valores, en la isla de Tenerife 1 fanegada se corresponde con 5.248 m². Equivalencia con otras magnitudes: 1 Fanegada = 5.248 m² = 12 almudes.

FERTILIZACIÓN: Aplicación de fertilizantes (abonos químicos, estiércoles naturales, semillas para abono en verde, etc). Véase Abonado de cobertera.

FITOSANITARIOS: Productos específicos para evitar o eliminar plagas y enfermedades de la vid.

FILOXERA: Parásito animal, pulgón (*Phylloxera vastatrix*) enemigo más temible de la vid. Ataca a las hojas, pámpanos y raíces de la vid. Las plantas atacadas se debilitan rápidamente, y progresivamente las plantas vecinas corren la misma suerte. A pesar de que se han utilizado diferentes medios para combatirlo, el verdadero método de lucha es el injerto de variedades europeas sobre portainjertos resistentes.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

G

GUAL: Variedad de uva blanca, caracterizada por un racimo mediano, cónico y compacto; siendo su uva mediana, elipsoidal y con piel gruesa.

H

HECTÁREA: Medida de superficie de 10.000 m², habitualmente usada como medida agraria; símbolo Ha. Equivalencia con otras magnitudes: 1 Ha = 10.000 m² = 23 almudes.

HOLLEJO: Ver baya o de uva.

HORQUETA: Utensilio agrícola a modo de tenedor constituido por una rama bifurcada que se emplea para diversas operaciones agrícolas, entre ellas para levantar la viña. Ver Levantada de viña.

HORQUETEAR: Levantar la viña del suelo con horquetas.

J

INJERTAR: Colocar en una rama o en el tronco de una vid una rama de otra con alguna yema, para que quede unida a aquella y brote con su savia.

L

LABOREO: Conjunto de operaciones de cultivo que se realizan en el suelo con el objeto de lograr un desarrollo satisfactorio de la vid, actuando sobre sus componentes físicos, químicos y biológicos. Comprende las siguientes tareas: cava, arrienda, tractoreo, etc.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

LEVANTADA DE VIÑA: Consiste en elevar la parra para evitar el racimo esté en contacto directo con el suelo y facilitar su estado sanitario y desarrollo, así como posteriormente la vendimia. Se utiliza en el sistema tradicional de cultivo. Comprende dos tareas: alzado y retirada de horquetas.

LISTÁN: Dícese de una variedad de uva de grano grande y muy jugoso, que puede ser blanca o negra, y que proporciona mosto de gran calidad. Véase Listán blanco y Listán negro.

LISTÁN BLANCO: Variedad de uva blanca, caracterizada por un racimo mediano, cónico, de baya esférica y también mediana.

LISTÁN NEGRO: Variedad de uva tinta, caracterizada por racimo de tamaño mediano - grande, de forma regular, cónico y compacto. La baya es mediana, negra y redonda, de jugo incoloro, pulpa carnosa y piel fina - mediana.

LLORO DE VID: Savia que sale de la vid a nivel de las heridas de la poda. Los lloros corresponden a la entrada en actividad del sistema radicular por acción de la elevación de la temperatura del suelo. Se produce una activación de la respiración celular, una recuperación de la absorción de agua y de elementos minerales, así como una movilización de las reservas. La cantidad de líquido que se derrama puede alcanzar hasta los cinco litros por cepa según el patrón y la edad de la misma.

M

MACHO: En una cadena o huerta, dícese del conjunto de surcos paralelos comprendidos entre dos surcos perpendiculares.

MÁJARA: Hilera de parras en un viñedo. También denominado 'Marja'.

MALVASÍA: Variedad de uva blanca, caracterizada por racimo cilíndrico alargado de compacidad media. La baya es redonda pruinosa, de tamaño medio, jugo incoloro, pulpa carnosa y sabor perfumado. Variedad calificada como excelente, pues es la más aromática de cuantas se conocen en el archipiélago canario.

MAMÓN: Véase Chupón.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

MARCO DE PLANTACIÓN: Consiste en marcar el emplazamiento de cada cepa de manera que se obtenga un reparto regular que facilite posteriormente la acción de los aperos agrícolas. El espacio ocupado por cada cepa influye sobre las posibilidades de instalación de la masa radicular, el potencial de la planta y el desarrollo aéreo de la misma.

MARGULLAR LA VIÑA: Meter bajo la tierra un sarmiento de viña largo sin separarlo del tronco, dejando fuera el extremo, para que eche raíces la parte enterrada y forme una nueva planta. Véase 'acodo'.

MARJA: Véase Májara.

MASA FOLIAR: Número de hojas en cada cepa. Al actuar cada hoja como una pantalla solar que capta energía que influirá en el crecimiento y maduración de los racimos de uvas, un determinado nivel de masa foliar supondrá un mejor proceso vegetativo de la vid.

MASA RADICULAR: Red de raíces surgidas a partir de la ramificación de la raíz de la vid.

MEDIANERO: Persona que explota tierras a medias, o sea, repartiendo los productos con el propietario de ellas.

MILDIU: Enfermedad criptogámica. Hongo microscópico (*Plasmopara viticola*) que forma en las hojas, tallos, y frutos de la vid una especie de moho blanquecino que acaba por destruirlos; se combate generalmente fumigando la planta con sulfato de cobre.

N

NEGRAMOLL: Variedad de uva tinta, caracterizada por racimo mediano de forma cónico - ramoso y poco compacto. La baya es mediana, esférica y de pulpa carnosa. Es una variedad utilizada en coupage con listán negro, para la elaboración de vinos tintos.

NUDO: Abultamiento en el sarmiento a nivel del cual están insertas las hojas, zarcillos, yemas, etc. La distancia que separa dos nudos se denomina 'entrenudos'; es decir, que podemos aceptar que un sarmiento está constituido por una sucesión de entrenudos.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen



OÍDIO: Enfermedad criptogámica, también conocida como 'Ceniza'. Hongo parásito (*Uncinula necator*) que produce la enfermedad del mismo nombre en la vid y otras plantas; se desarrolla generalmente sobre todos los órganos verdes. El único medio de combatir el oidio es la lucha química.

OPERACIONES EN VERDE: Se lleva a cabo durante el período activo de vegetación. Comprende las siguientes tareas: deshojado, atado de varas, y poda en verde.

ORUJO: Restos del mosto después de prensado. Está compuesto por restos de hollejo, raspón, pepitas, etc...



PÁMPANOS: Sarmientos sin uvas. Según su estado de crecimiento también se les conoce como hijos o nietos de la cepa.

PARRA: Planta de vid. También denominada comúnmente como cepa o pie.

PARRAL: 1. Plantación de parras. 2. Conjunto de parras y un armazón que las sostiene.

PLANTACIÓN: Podemos distinguir hasta tres tipos de estadios de la planta (vid) a cultivar, dependiendo de la fase de crecimiento de la misma, así nos encontramos que podemos plantar Varas (estado 0), Plantas vivas (estado 1), o Barbados (estado 2).

PIPA: Medida de capacidad para líquidos de 480 litros.

PITÓN: Véase pulgar.

PODAR: Consiste en cortar ramificaciones de una cepa en cierta medida para regular y aumentar la producción, dar una determinada forma a la misma y mantenerla en vigor. Los tipos de poda dependerán del sistema de conducción de la viña. Normalmente, podemos distinguir entre la poda manual, la poda mecánica, o una combinación de ambas. La

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

espaldera sencilla puede podarse de manera combinada (manual más mecánica) mientras que el resto de sistemas (tradicional, espaldera de doble cortina) se realizan en Canarias de manera manual.

PODA CORTA: Poda consistente en dejar en el sarmiento solamente pulgares (daga) de dos o tres yemas.

PODA DE FORMACIÓN: Poda que se realiza durante los primeros años de vida de la cepa con la finalidad de que la cepa tome la forma deseada. Suele durar hasta tres o cuatro años.

PODA DE INVIERNO: Poda que se realiza durante el período de reposo vegetativo de la viña, es decir, desde la caída de la hoja hasta la brotación. También conocida como 'poda en seco'.

PODA DE MANTENIMIENTO: Véase Poda de producción.

PODA DE PRODUCCIÓN: Una vez formada la cepa, se realiza esta poda anualmente con el fin de mantener la formación de la cepa y equilibrar su vigor y producción. También conocida como 'poda de mantenimiento'.

PODA EN SECO: Véase Poda de invierno.

PODA EN VERDE: Comprende las acciones de despuntar y despampanar la vid.

PODA DE GUYOT: Sistema de poda, se puede diferenciar entre poda guyot simple o doble.

PODA GUYOT SIMPLE: Se trata de una poda mixta sobre un tronco corto, es decir, la cepa está formada por un tronco prolongado que lleva un pulgar con dos yemas y una vara cuya longitud dependerá del vigor de la cepa.

PODA GUYOT DOBLE: La poda está constituida por un tronco con dos brazos que llevan cada uno un pulgar y una vara.

PODA LARGA: Poda en las que en el sarmiento únicamente se dejan varas (espadas), con cuatro o más yemas.

PODA MIXTA: Poda en la que se combinan pulgares y varas.

PODREDUMBRE GRIS: Enfermedad criptogámica generada por hongo (*Botrytis cinerea*). Este hongo ataca a múltiples plantas; en la vid, se manifiesta en los órganos herbáceos (hojas, brotes, inflorescencias), en las estacas-injertos y sobre los racimos. La mejor forma de combatir la

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

podredumbre es la realización de técnicas culturales preventivas; la lucha química es difícil de realizar.

PRODUCTIVIDAD DE LA VIÑA: Entre los 10 y los 20 años de edad de la vid, es cuando se obtiene la máxima producción. Existe una alta varianza en la productividad ya que ésta depende del sistema de conducción empleado, el ciclo vegetativo, etc.

PULGAR: Trozo de sarmiento con un número variable de yemas que se deja al podar la cepa. También llamado pitón o daga.

PULPA DE LA UVA: Ver Baya de uva.



RACIMO: Tras la floración, la inflorescencia recibe el nombre de racimo. Está constituido por el eje principal y los ejes secundarios, que forman el raspón que lleva los frutos, llamados bayas.

RASPÓN: Ver Engazo.

RECONVERSIÓN: En principio, podemos distinguir entre reconversión del sistema de conducción (ejemplo: de tradicional a espaldera), reconversión de variedad (ejemplo: cambiar listán negro por negramoll), reconversión de plantación conjuntamente con variedad (ejemplo: sustituir viña vieja de marmajuelo por viña nueva de listán blanco).
Nota: cambiar viña vieja de listán negro por viña nueva de listán negro sin modificar el sistema de conducción no es observado como reconversión por la última OCM del vino (1999).

REPLANTEO DE POSTES: Señalar la posición de cada poste en el terreno, una vez trazadas las calles.

RIEGO DE LA VIÑA: Consiste en aportar agua al terreno para mantener una reserva hídrica en el suelo a disposición de la planta.

ROTAVATOR: Apero agrícola. Sirve para mover superficialmente la tierra (ejemplo: con la finalidad de eliminar la hierba). Se utiliza una o dos veces al año, además de cuando se preparan los terrenos.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen



SARMIENTO: Rama de la vid.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Método de organizar y dirigir el cultivo de la viña. Conjunto de técnicas escogidas por el viticultor para el establecimiento de la viña y el control de su desarrollo. El sistema de conducción viene caracterizado por los parámetros siguientes: modo de implantación de las cepas al nivel de una parcela; forma dada a la cepa; importancia y modo de reparto de la vegetación y de los racimos en el transcurso del período activo de vegetación. Existen diferentes sistemas de conducción del viñedo, por ejemplo: sistema de conducción en espalderas, sistema de conducción en parral bajo, etc. Véase Sistema de espaldera, Sistema tradicional, Sistema de parral bajo.

SISTEMA DE ESPALDERA: Sistema de cultivo del viñedo. Sistema de conducción elevado, constituido por un conjunto de alambres paralelos y horizontales, sostenidos por postes verticales equidistantes. Dentro de este sistema podemos destacar la práctica de cortina sencilla, o bien la práctica de doble cortina de vegetación (Lira, cordón cuádruple, doble cortina con caída). Véase Cruz de San Andrés.

SISTEMA DE PARRAL BAJO: Sistema de conducción elevado para el cultivo de la viña. En este sistema, los pámpanos reposan sobre un soporte horizontal situado generalmente a 1 metro de altura.

SISTEMA TRADICIONAL: Sistema de cultivo del viñedo. También conocido como de rastras. Consiste en la elaboración de parrales desmontables contruidos con horquetas (o tutores), los cuales se montan cada año a principios de verano, quedando la vid dispuesta en plano horizontal a 60 centímetros del suelo; tras la vendimia, se retiran las horquetas quedando la vid tendida sobre el suelo hasta el año siguiente. Nota: Para pasar de un sistema de cultivo tradicional a uno de espaldera, no es indispensable pero sí es aconsejable, dejar el terreno libre (arranque de viñas) y luego instalar las nuevas cepas.

SOBREINJERTAR: Injertar sobre una variedad que a su vez está sobre un patrón autorizado.

SORRIBAS: Consiste en la creación de nuevos suelos en áreas de rocas o materiales estériles, aportando masas de tierras de zonas donde existen espesores de suelo que hacen posible el arranque y transporte de la

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

misma. Las propiedades de los suelos sorribados dependerán del tipo de material que se aporte y la disposición en que sean colocados.

SUBSOLADOR: Apero agrícola de labor profunda (en torno a 60 - 70 cm). Subsolar es equivalente a arar. Es utilizado básicamente para la preparación del terreno. Lo ideal, posteriormente, es utilizar el subsolador una vez cada dos años.

SUBIR LA VIÑA: Referido al sistema de espalderas, implica el atado de las varas en dicha estructura mecánica, a medida que la cepa se va desarrollando. También se puede encontrar como 'Atar varas'.

SURCO: Hendidura que se hace en la tierra, principalmente con un arado o una asada.

T

TAJEA: Canales pequeños, generalmente de mampostería, que sirve para conducir el agua en las huertas.

TALUD: Pendiente de tierra que separa dos terrazas.

TERRAZA: Trozo de terreno, generalmente en serie escalonada con otros, arrellanado y dispuesto horizontalmente en la ladera de una montaña, y sujeto con un muro, generalmente de piedras superpuestas sin argamasa, para cultivarlo. También conocido como 'cadena'.

TERRUÑO: Trozo de tierra con viña o zona con caracteres peculiares que dan personalidad a los vinos producidos en ella.

TINTILLA: Variedad de uva negra, de bago pequeño y racimo muy apretado, que le da un color muy tinto al mosto.

TIÑUELA: Enfermedad criptogámica producida por hongo de tipo fumagina. Se caracteriza por el ennegrecimiento de troncos y sarmientos afectados. Se combate con productos anticriptogámicos combinados con tratamientos para evitar el desarrollo de la mangla (cochinilla).

TRONCO: Tallo de una planta cuando es leñosa, por ejemplo, la vid.

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

TUTOR: Palo, caña, etc., que bien se pone al lado de una planta para sujetar a él su tallo mientras es tierno a fin de que no se tuerza o rompa; o bien, se pone para guiar el desarrollo de la planta.

U

UVA: Véase Baya de uva.

UVERO: Sarmiento con uva.

V

VARA: Rama de la cepa limpia de hojas.

VARIEDAD: Tipo de uva de características distintivas. Todas las variedades utilizadas para la elaboración de vinos pertenecen a una sola especie, *vitis vinífera*.

VARIEDAD AUTORIZADA: Tipo de uva cuyo uso está autorizado para la producción de vinos de una determinada Denominación de Origen.

VARIEDAD PREFERENTE: Calificación otorgada en una denominación de origen a un tipo de uva característico o de más alta calidad de los existentes en la zona, en ocasiones, a aquellas variedades que aportan caracteres mejorantes a los vinos.

VECERA: Se aplica a las vides que alternan los años de mucho fruto con los de poco o nada.

VENDIMIA: Operación de recolectar la uva.

VIDUEÑO: Superficie de viñedo plantada toda ella con una sola variedad de uva. En ocasiones también hace referencia al conjunto de variedades mezcladas en una viña en proporciones desconocidas.

VINÍFERA: Una de las especies del género '*vitis*', la única capaz de producir frutos aptos para el consumo humano, bien directamente como

Tacoronte Acentejo

Denominación de origen

uvas de mesa, pasas o mostos, bien transformando estos últimos en vino.

VID: Planta trepadora cuyo fruto es la uva.

VIJARIEGO: Variedad de uva blanca, caracterizada por un racimo mediano - grande con uva carnosa y ovoide.

VIÑA: Terreno plantado de vides.

Y

YEMA: Brote sin desarrollar del sarmiento de la vid.

YEMA ADVENTICIA: Se trata de la yema situada en la madera vieja debajo de la corteza, no visible, que si se desarrolla dará origen a los chupones.

YEMA AXILAR: Situada en cada nudo y en la axila de la hoja, formada por la yema latente y la yema pronta.

YEMA CASQUERA: También denominada 'yema bacilar'; es la yema situada entre el sarmiento y la madera vieja de la cepa.

YEMA BACILAR: Sinónimo de yema casquera.

YEMA LATENTE: Yemas formadas en la axila de las hojas; no se desarrollan el año de su formación sino que quedan en estado de reposo hasta la primavera siguiente.

YEMA TERMINAL: Yema situada en el extremo del pámpano verde en crecimiento: Esta yema asegura el crecimiento en longitud del pámpano por multiplicación celular y diferenciación de nudos, hojas, yemas y zarcillos. Cae en la parada del crecimiento (envero).

Z

ZARCILLO: Ramificación delgada de la vid con tendencia a enrollarse en otras ramas