

Scheda LVII

IL TINO DOVE FERMENTA L'UVA

Pogerola (Amalfi)	'o rëvëllëtùrë [o rəvəllə'turə] (1)
Pastena (Amalfi)	'o rëvullëtùrë [o rəvullə'turə]
Lone (Amalfi)	'o rëvëllëtùrë [o rəvəllə'turə] / 'o vuttónë [o vut'tonə]
Scala	'o sëbbóttë [o səb'bottə] (2)
Ravello	'o sëbbóttë [o səb'bottə] / 'o rëvëllëtùrë [o rəvəllə'turə]
Minori	'o sëbbóttë [o səb'bottə] / 'o vuttónë [o vut'tonə]
Maiori	'a tènë [a 'te'nə]
Tramonti (loc. Corsano)	'a tìnë [a 'tɪnə]
(loc. Paterno Sant'Elia)	'a tìnë [a 'tɪnə]
Cetara	'o vuttónë [o vut'tonə] (3)
Albori (Vietri s. m.)	'a tìnë [a 'tɪnə] (4)

Descrizione: tino nel quale ribolle, fermenta l'uva, destinata a trasformarsi in vino.

Etimologia:

(1) rëvëllëtùrë [rəvəllə'turə]: sostantivo deverbale da **rëvóllërë [rə'vɔllərə]** 'ribollire, fermentare in relazione alla trasformazione del mosto in vino';

(2) sëbbóttë [səb'bottə]: voce composta dal termine *bótte* preceduto dal prefisso *semi* 'mezzo' (D'Ascoli 1979: 580; D'Ascoli 1993: 683), reso nella forma apocopata *së-*;

(3) vuttónë [vut'tonə]: accrescitivo di *vóttë* 'botte' (dal latino tardo *büttis* [www.treccani.it] attraverso l'accusativo *bütte(m)* [www.garzantilinguistica.it]) tramite il suffisso *-ónë*;

(4) tìnë ['tɪnə] / tènë ['te'nə]⁷⁰: dal latino *tīna(m)*, che è variante di *tīnu(m)* (www.treccani.it; www.garzantilinguistica.it), mentre secondo Devo-



Nella foto il tino in cui fermenta l'uva (<https://it.wikipedia.org/wiki/Mosto>).

to (1985: 430) è voce proveniente dal latino volgare **tinum*, variante accrescitiva di *tina* 'bottiglia'.

Scheda LVII

IL TINO DOVE FERMENTA L'UVA

Conca de' Marini	'o rëvëllètùrë [o rəvəllə'turə] (1) / 'o vuttónë [o vut'tonə] (2)
Furore	'o rëvëllètùrë [o rəvəllə'turə] (*)
Agerola (loc. San Lazzaro)	'o rëvëllatùrë [o rəvəlla'turə] / 'o vuttónë ruóssë [o vut'tonə 'rwossə] (**)
Praiano	'a vóttë [a 'vottə] (3)
Sant'Agnello (Sorrento)	'a tinë [a 'tinə] (4)
Massa Lubrense	'o sëbbëttónë [o səbbət'tonə] (5)

Descrizione: tino nel quale ribolle, fermenta l'uva, destinata a trasformarsi in vino.

Etimologia:

(1) rëvëllètùrë [rəvəllə'turə] / rëvëllatùrë [rəvəlla'turə]: forme sostantivali deverbali da **rëvóllërë [rə'vəllərə]** 'ribollire, fermentare in relazione alla trasformazione del mosto in vino';

(2) vuttónë [vut'tonə]: accrescitivo di *vóttë* 'botte' per effetto dell'aggiunta del suffisso *-ónë* e metaplasmo di genere dal femminile al maschile;

(3) vóttë ['vottə]: voce derivante dal latino tardo *büttis* [www.treccani.it] mediante l'accusativo *bütte(m)* (www.garzantilinguistica.it);

(4) tinë ['tinə]⁴⁰: forma risalente al latino *tīna(m)*, che è variante di *tīnu(m)* (www.treccani.it; www.garzantilinguistica.it), mentre secondo Devoto (1985: 430) è voce che discende dal latino volgare **tinum*, variante accrescitiva di *tina* 'bottiglia';

(5) sëbbëttónë [o səb'bət'tonə]: accrescitivo, tramite il suffisso *-onë*, del sostantivo *vóttë* 'botte', cui si antepone il prefisso *semi* 'mezzo' (D'Ascoli 1979: 580; D'Ascoli 1993: 683), reso nella versione apocopata *së-*, che fa riemergere *b* primitiva in forma geminata per effetto del raddoppiamento fono-sintattico.

Il tino in cui
fermenta l'uva.



Scheda LVII

IL TINO DOVE FERMENTA L'UVA

Capri	'o subbëttónë [o subbət'tonə]
Anacapri	'o tënnàccë [o tə'nattʃə]

Descrizione:

tino nel quale avviene la fermentazione dell'uva, destinata a trasformarsi in vino.

Etimologia:

subbëttónë [**subbət'tonə**]: accrescitivo, mediante l'aggiunta del suffisso *-onë*, del sostantivo *vóttë* 'botte', cui si prepone il prefisso *semi* 'mezzo' (D'Ascoli 1979: 580; D'Ascoli 1993: 683), reso nella forma apocopata *su-*, soggetta a labializzazione, che fa riemergere *b* primitiva in forma geminata, prodotta dal raddoppiamento fono-sintattico;

tënnàccë [**tə'nattʃə**]: peggiorativo di **tinë** [**'tinə**], voce originata dal latino *tīna(m)*, che è variante di *tīnu(m)* (www.treccani.it; www.garzantilinguistica.it), tramite il suffisso *-àccë*.



Foto ritraente il
tino in cui fermenta
l'uva.