

## Scheda XXXVIII

### L'UVA

Pogerola (Amalfi)	l'ùvë [l 'uvə]
Pastena (Amalfi)	l'ùvë [l 'uvə]
Lone (Amalfi)	l'ùvë [l 'uvə]
Scala	l'ùvë [l 'uvə]
Ravello	l'ùvë [l 'uvə]
Minori	l'ùvë [l 'uvə]
Maiori	l'ùvë [l 'uvə]
Tramonti (loc. Corsano)	l'ùvë [l 'uvə]
(loc. Paterno Sant'Elia)	l'ùvë [l 'uvə]
Cetara	l'ùvë [l 'uvə]
Albori (Vietri s. m.)	l'ùvë [l 'uvə]

*Descrizione:* uva<sup>51</sup>, frutto (infruttescenza) della pianta della vite (*Vitis vinifera* delle vitacee) formato da un grappolo costituito da un determinato numero di bacche (acini o chicchi) di diverso colore dal verde al giallo-dorato, al rosso, al bluastro, al nero-violaceo, facenti parte di un complesso di ramificazioni (*raspo o grasso*) ([www.garzantilinguistica.it](http://www.garzantilinguistica.it); [www.treccani.it](http://www.treccani.it); Devoto – Oli 1967: 1476).

*Etimologia:* dal latino *ūva(m)*, probabilmente da un antico \*UGwA, con connessioni nelle aree baltica e slava; sembra derivare dallo stesso radicale di *uvère* ‘essere pieno di umidità’, *úvor* ‘umore’, *úvidus* ‘acquoso’ (Devoto 1985: 448; [www.garzantilinguistica.it](http://www.garzantilinguistica.it); [www.treccani.it](http://www.treccani.it); [www.etimo.it](http://www.etimo.it)).

*Note:* Le sottoelencate qualità di uva fanno riferimento a tipologie di vitigni, in via di estinzione o del tutto estinti, piantati nelle aree rurali delle frazioni amalfitane di Poggerola, Pastena e Lone: **(uva) iancazità / ianculèllë** [(uva) **jan̄ga'tsitə / jan̄gu'lellə**] ‘qualità d’uva bianca = biancolella’; **janécónë** [**janə'konə**] ‘qualità di uva particolarmente pregiata, caratterizzata da grappoli di medie dimensioni, dotati di acini di forma sferica, di color violetto intenso e di sapore agrodolce’; **pièrë** (’e) **palùmmë** ['pjerə (e)]

**pa'lummə]**<sup>52</sup> ‘piedirosso, denominato anche *piede di colombo* o *piedepalumbo*; vitigno da vino della Campania, qualità di uva dai grappoli voluminosi e dagli acini (chicchi) di colore rossiccio come la zampa del colombo’ (Devoto – Oli 1967: 497); **sərpəntərə** [sərpən'darə] / **sərpəntələ** [sərpə n'dalə] ‘qualità di uva nera, i cui grappoli hanno forma allungata simile a quella di un serpente’; **ùva ceràsa** [’uva ʃə'rasə] ‘qualità di uva dalla buccia molto sottile, da cui si ricava un vino a bassa gradazione’; **ùva móščə** [’uva 'moʃkə] ‘uva mosca’; **ùva muščərellónə** [’uva 'muʃkəɾəl'lonə] ‘uva moscadello’ (D’Ascoli 1979: 361); **ùva lèprə** / **lèpərə** [’uva 'lɛprə / 'lɛpərə] ‘uva lepre’; **ùva rəpələ** [’uva 'rɛpələ] ‘qualità di uva dai grappoli voluminosi’; **ùva santənicələ** [’uva sandəni'kələ] ‘qualità di uva dagli acini (chicchi) molto sviluppati sul tipo di quelli dell’uva da tavola, utili sia da mangiare, sia per la vinificazione’ e che prende il nome da una contrada di Maiori, Santonicola; **ùva rəgginə** [’uva rəd'dʒinə] ‘uva regina’; **ùva san franceschə** [’uva san fran'dʒɛʃkə] ‘uva San Francesco’; **ùva surriəntə** [’uva sur'rjendə] ‘qualità di uva bianca che indica la sua provenienza geografica’; **ùva vakkə** [’uva 'vakkə] ‘qualità di uva dagli acini (chicchi) voluminosi, che, probabilmente, richiamano la stazza della mucca’; **ùva ròsə** [’uva 'rɔsə] ‘uva rosa’.

Le qualità di uva che interessano i fondi agricoli di Scala sono: **’o ppərə** **’e palummə** [o p'pərə e pa'lummə]; **’o ssantənicələ** [o ssandəni'kələ]; **’o ssərpəntərə** [o ssərpən'darə]; **’o ccór** **’e vórpə** [o k'kor e vorpə] ‘coda di volpe’.

Le qualità di uva presenti nelle aree rurali di Ravello sono: **ùva jancazitə**; **’o piərə palummə** [o 'pjerə pa'lummə]; **ùva sərpəntərə** [’uva sɛrpə n'darə]; **ùva móščə** [’uva 'moʃkə]; **’o ssantənicələ** [o ssandəni'kələ]; **’o ggjangatənərə** [o ggjɔŋga'tenərə] ‘qualità locale di uva bianca’; **ùva vakkə** [’uva 'vakkə]; **’o ttəntórə** [o ttən'dorə] ‘qualità di uva rossa presente anche a Tramonti’.

Le qualità di uva che caratterizzano i terreni agricoli di Minori sono: **ùva jancazitə**; **’o janəcónə** [o janə'konə]; **’o piərə palummə** [o 'pjerə pa'lummə]; **’o ssərpəntərə** [o ssərpən'darə]; **ùva cərə** [’uva 'ʃerə]; **ùva muščatə** [’uva muʃkatə]; **ùva muščatələ** [’uva muʃka'tellə]; **ùva muščatəllónə** [’uva muʃkatəl'lonə]; **ùva santənicələ** [’uva sandə ni'kələ]; **ùva surriəntə** [’uva sur'rjendə]; **ùva vakkə** [’uva 'vakkə].

Le qualità di uva presenti nelle aree rurali di Maiori sono: **’o iiancazitə** [o jjanɔŋga'tsitə]; **’o piərə palummə** [o 'pjerə pa'lummə];

'o ssèrpèntàrè [o sserpən'darə]; 'o mmušcàtè [o mmu'skatə]; 'o mmušcàtièllè [o mmuʃka'tjellə]; 'o mmušcàtèllonè [o mmuʃkatə l'lonə]; 'o iienèstè [o jjanèstə]; 'o ssantènicòlè [o ssandəni'kələ]; ùva San Franciŝchè [l'uva san frandziʃkə]; ùva panè [l'uva 'panə]; ùva vakkè [l'uva 'vakkə]; ùvè a ccurnècièllè [l'uv a kkurnə'sjellə].

Le qualità di uva riscontrate nelle zone rurali di Tramonti sono quelle individuate, nella loro denominazione dialettale, nelle frazioni di Corsano e Paterno. Nella prima località sopracitata, cioè Corsano, si sono riscontrate le seguenti tipologie di uva: ùva iànchè [l'uva jaŋgə] 'uva biancolella'; 'o ttèntórè [o ttən'dorə] 'qualità di uva rossa'; 'o ppièrèpalummè [o pjerə pa'lummə] 'piedirosso'; ùva mùscè [l'uva 'muʃʃə] 'qualità di uva dalla buccia sottile'; ùva mùscàtè [l'uva mu'skatə] 'uva moscata'; ùva rišpèrè [l'uva 'riʃpərə] 'uva bianca dagli acini medio-piccoli'; 'o rruàtè [o rru'ratə] 'uva rossa dagli acini voluminosi, ma radi'; 'o rruatièllè [o rru'ra'tjellə] 'uva rossa dagli acini piccoli e appuntiti'. Nella seconda località, cioè Paterno, si sono rilevati tipi di uva qui di séguito menzionati: ùva jancazitè [l'uva jaŋga'tsitə]; 'o pièrè palummè [o 'pjerə pa'lummə]; 'o ssèrpèntàrè [o sserpən'darə]; 'o ttèntórè [o ttən'dorə]; 'o vvulèvèllè [o vvulə 'vellə] 'qualità di uva i cui acini hanno la forma delle olive'; 'o mmùscàtè [o mmu'skatə]; 'o mmùscatèllè [o mmuʃka'tellə]; 'o mmùscatèllonè [o mmuʃkatə l'lonə] 'tre tipi consimili di uva bianca'; ùva cèpòllè [l'uva ʃə'pollə] 'qualità di uva dagli acini duri'; ùva ianèstè / ianèstèllè [l'uva ja'nèstə / janə'stellə] 'uva ginestra'; 'o mmàlèchè [o m'maləkə]; ùva curnècèllè [l'uva kurnəʃellə]; ùva rruàtè [l'uva ru'ratə].

Le qualità di uva presenti nelle aree agresti di Cetara sono: ùva arnàccè [l'uva ar'nattʃə] 'qualità di uva bianca'; 'o janècònè [janə'konə]; 'o pièrè 'e palummè [o 'pjerə e pa'lummə]; 'o ffèlicinè [o ffəli'ʃinə] 'qualità di uva dalla buccia molto sottile, da cui si rivava un vino a bassa gradazione'; ùva vakkè [l'uva 'vakkə].

Le qualità di uva diffuse ad Albori (Vietri sul Mare) sono: 'a janculèllè [(u)va] jaŋgu'lellə]; 'u pièrè 'i palummè [u 'pjerə i pa'lummə]; 'u sèrpèntàrè [u sɛrpən'darə]; l'ùva vakkè [l' 'uva 'vakkə].

Nella foto  
un grappoletto  
d'uva.



## Scheda XXXVIII

### L'UVA

Conca de' Marini	l'ùvè [l 'uvə]
Furore	l'ùvè [l 'uvə]
Agerola (loc. San Lazzaro)	l'ùvè [l 'uvə]
Praiano	l'ùvè [l 'uvə]
Sant'Agnello (Sorrento)	l'ùvè [l 'uvə]
Massa Lubrense	l'ùvè [l 'uvə]

*Descrizione:* uva<sup>26</sup>, infruttescenza della pianta della vite (*Vitis vinifera* delle vitacee) costituita da un grappolo che si compone di un determinato numero di bacche (acini o chicchi) che dal punto di vista cromatico varia dal verde al giallo-dorato, al rosso, al bluastro, al nero-violaceo, e che fanno parte di un complesso di ramificazioni (*raspo o graspo*) ([www.garzantilinguistica.it](http://www.garzantilinguistica.it); [www.treccani.it](http://www.treccani.it); Devoto – Oli 1967: 1476).

*Etimologia:* voce derivante dal latino *ūva(m)*, che probabilmente risale ad un antico \*UGwA, con collegamenti nelle aree baltica e slava; sembra provenire dallo stesso radicale di *uvère* 'essere pieno di umidità', *úvor* 'umore', *úvidus* 'acquoso' (Devoto 1985: 448; [www.garzantilinguistica.it](http://www.garzantilinguistica.it); [www.treccani.it](http://www.treccani.it); [www.etimo.it](http://www.etimo.it)).

*Note:* Le sottoelencate qualità di uva afferiscono a tipologie di vitigni, tuttora presenti, che contraddistinguono le aree rurali di Conca de' Marini: **(uva) iancazità / ianculéllè [(uva) jangga'tsità / jangu'lellə]** 'biancolella, qualità d'uva bianca'; **janécónè [janə'konə]** 'qualità di uva particolarmente pregiata, che si compone di grappoli di medie dimensioni, caratterizzati da acini di forma sferica, di color violetto intenso e di sapore agrodolce'; **'o ppiéré ('e) palummè [o p'pjerə (e) pa'lummə]** '*pedirosso*, definito anche *pie de colombo o piedepalumbo*: vitigno della Campania, che si caratterizza per una qualità di uva dai grappoli voluminosi e dagli acini (chicchi) di colore rossiccio al pari della zampa del colombo' (Devoto – Oli 1967: 497); **'o ssèrpentàrè [o ssèrpən'darə]** 'qualità di uva nera dai grappoli di forma



Un grappoletto  
d'uva.

allungata'; **ùva móschë** ['uva 'moʃkə] 'uva mosca'; **ùva mušchërëllónë** ['uva 'muʃkərəl'lonə] 'uva moscadello' (D'Ascoli 1979: 361); **ùva rèpëlë** ['uva 'rɛpələ] 'qualità di uva dai grappoli voluminosi'; **ùva surriéntë** ['uva sur'rjendə] 'qualità di uva bianca che indica la sua provenienza geografica'; **'o ccólë 'e volpë** [o k'kolə e 'volpə] 'qualità di uva la cui denominazione corrisponde a quella italiana *coda di volpe*'.

Le qualità di uva i cui vitigni sono tuttora presenti presso i fondi agricoli di Furore sono le seguenti: **ùva pànnè** ['uva 'panə]; **'o ssannicòlè** [o ssanni'kələ]; **'o ssèrpèntàrè** [o ssèrpən'darə]; **ùva pèpèllè** ['uva pə'pellə]; **ùva mòschè** ['uva 'moʃkə]; **ùva mòschèllè** ['uva mo'ʃkellə]; **ùva rèpèlè** ['uva 'rɛpələ], diversamente dall'**ùva vèccchè** ['uva 'vakkə], prodotta in passato e di cui attualmente non si ha più traccia.

Le qualità di uva caratterizzanti le aree rurali di San Lazzaro di Agerola sono le seguenti: **ùva tróndè** ['uva 'trondə]; **ùva palùmmè** ['uva pa'lummə] 'piedirosso'; **ùva sèrpèntàrè** ['uva sɛrpən'darə]; **ùva marvasinè** ['uva marva'sinə]; **ùva rìpèlè** ['uva 'ripələ]; **ùva cèràsè** ['uva ʃə'rasə]; **ùva pànnè** ['uva 'panə]; **ùva mòschè** ['uva 'moʃkə]; **ùva curnècièllè** ['uva kurnə'ʃjellə] oppure **ùva cèccarièllè** ['uva tʃəcca'rjellə]; **ùva fènellè** [fə'nellə]; **ùva ròsè** ['uva 'rɔsə].

Le qualità di uva riscontrate nei terreni agricoli di Praiano sono: **'o ffragolinè** [o ffrago'linə]; **'o piérè 'i palùmmè** [o 'pjɛrə i pa'lummə]; **ùva a curnècièllè** ['uva a kkurnə'ʃjellə]; **'o ssèrpèntàrè** [o ssèrpən'darə] / **ùva sèrpèntàrè** ['uva sɛrpən'darə]; **ùva cèràsè** ['uva ʃə'rasə]; **ùva mòschè** ['uva 'moʃkə]; **'o rripèlè / ùva rìpèlè** [o r'ripələ / 'uva 'ripələ]; **ùva surriéntè** ['uva sur'rjendə].

Le qualità di uva presenti nelle aree rurali di Sant'Agnello di Sorrento sono: **ùva 'e sàbbètè** ['uvə e 'sabbətə]; **ùva vèstè** ['uva 'vestə]; **'o cciuggésè** [o tʃud'dzɛsə]; **'o ssantènicòlè** [o ssandəni'kələ]; **ùva sànt'annè** ['uva san'dannə].

Le qualità di uva individuate nelle aree agresti di Massa Lubrense sono: **'o cciuggésè** [o tʃud'dzɛsə]; **ùva vèstè** ['uva 'vestə]; **piérè 'e palùmmè** ['pjɛrə e pa'lummə]; **'o ssantunicòlè** [o ssanduni'kələ]; **ùva sàpètè** ['uvə 'sapətə]; **agliànèchè** [a'ʎanəkə] 'aglianico'; **ùva fràvèlè** ['uva 'fravələ] 'uva fragola'; **'o ssangènellè** [o ssandʒə'nellə] oppure **ùva pànnè** ['uva 'panə].

## Scheda XXXVIII

### L'UVA

Capri	I'ùvë [l 'uvə]
Anacapri	I'ùvë [l 'uvə]

#### Descrizione:

uva<sup>1</sup>, infruttescenza della pianta della vite (*Vitis vinifera* delle vitacee) costituita da un grappolo che si compone di un determinato numero di bacche (acini o chicchi) che dal punto di vista cromatico varia dal verde al giallo-dorato, al rosso, al bluastro, al nero-violaceo, e che fanno parte di un complesso di ramificazioni (*raspo o graspo*) ([www.garzantilinguistica.it](http://www.garzantilinguistica.it); [www.treccani.it](http://www.treccani.it); Devoto – Oli 1967: 1476).

#### Etimologia:

termine proveniente dal latino *ūva(m)*, che è probabile discenda ad un antico \*UGwA, con connessioni nelle aree baltica e slava; pare che origini dallo stesso radicale di *uvère* ‘essere pieno di umidità’, *úvor* ‘umore’, *úvidus* ‘acquoso’ (Devoto 1985: 448; [www.garzantilinguistica.it](http://www.garzantilinguistica.it); [www.treccani.it](http://www.treccani.it); [www.etimo.it](http://www.etimo.it)).

#### Note:

Le qualità di uva che caratterizzano le aree rurali di Capri sono di séguito elencate: **'o ssantënicólë [o ssandəni'kolə]** ‘uva San Nicola, qualità di uva bianca’; **'u ppalumminë [u ppalum'minə]** ‘*piediroso*, definito anche *pie de colombo* o *pie depalumbo*: vitigno della Campania che si caratte-

---

<sup>1</sup> la forma *ùva* è prevalente nel territorio campano in generale, compresa l’area dell’Alta Terra di Lavoro, poi annessa al Lazio, come si evince dalle voci che emergono dai punti d’inchiesta dell’AIS 701 (San Donato [FR ex CE] - *l úv<sup>a</sup>*), 710 (Ausonia [FR ex CE] - *l úva*), 712 (Gallo [CE] - *l úβ<sup>a</sup>*), 713 (Formicola [CE] - *l úβ<sup>a</sup>*), 714 (Colle Sannita [BN] - *l úβ<sup>a</sup>*), 720 (Monte di Procida [NA] - *dd úvə*), 721 (Napoli - *l úβə*), 722 (Ottaviano [NA] - *l úv<sup>a</sup>*), 723 (Montefusco [AV] - *l úβ<sup>a</sup>*), 724 (Acerno [SA] - *l úv<sup>a</sup>*), 725 (Trevico [AV] - *l úv<sup>wa</sup>*), 731 (Teggiano [SA] - *l úv<sup>a</sup>*), 740 (Omignano [SA] - *l úv<sup>a</sup>*).



Nella foto  
un insieme  
di grappoli d'uva.

rizza per una qualità di uva dai grappoli voluminosi e dagli acini (chicchi) di colore rossiccio al pari della zampa del colombo' (Devoto – Oli 1967: 497); *ùva cacamòschè* [ˈuva kakaˈmoʃkə] ‘qualità di uva bianca’; *ùva nativè* [ˈuva naˈtivə] ‘qualità di uva da tavola sia bianca che rossa’; *’u cciunghésè* [u ttʃunˈgesə] ‘qualità di uva bianca’; *’u tēntórè* [u tənˈdorə] ‘qualità di uva rossa’; *ùva ràssè* [ˈuva ˈrassə]; *ùva tèrètè* [ˈuva ˈterətə]; *’u ccatalanéschè* [u kkatalaˈneʃkə].

Le qualità di uva tuttora presenti presso i fondi agricoli di Anacapri sono le seguenti: *’a ianculèllè* [a jaŋguˈlellə] ‘uva biancolella’; *’o ppéré* *’i palùmmè* [o pˈperə i paˈlummə] ‘uva piediroso’; *’o ssandënicólè* [o ssandəniˈkolə]; *ùva ràssè* [ˈuva ˈrassə]; *ùva vèntrosè* [ˈuva vənˈdrosə] ‘qualità di uva da tavola, che prende il nome dal toponimo isolano *Cala Ventrosa*’ (corrispondente all’*ùva tèrètè* [ˈuva ˈterətə] diffusa a Capri); *ùva catalanéschè* [ˈuva katalaˈneʃkə]; *’o cciunghésè* [o ttʃunˈgesə]; *’a falanghinè* [a falaŋˈginə] e *’a sanginèllè* [a sangiˈnellə]<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> Le qualità di uva *falanghinè* [falaŋˈginə] e *sanginèllè* [sangiˈnellə] non sono autotone, bensì importate dall’esterno.