

Scheda LXIX

LA VINACCIA

Pogerola (Amalfi)	'o vvènàccë [o vvə'nattʃə] (1)
Pastena (Amalfi)	'o vvènàccë [o vvə'nattʃə]
Lone (Amalfi)	'o vvènàccë [o vvə'nattʃə]
Scala	'o vvènàccë [o vvə'nattʃə]
Ravello	'o vvènàccë [o vvə'nattʃə]
Minori	'o vvènàccë [o vvə'nattʃə]
Maiori	'a vènàccë [a və'nattʃə]
Tramonti (loc. Corsano)	'o bbènàccë [o bbə'nattʃə]
(loc. Paterno Sant'Elia)	'o vvènàccë [o vvə'nattʃə]
Cetara	'o šcamëzzónë [o ʃkamət'tsonə] (2)
Albori (Vietri s. m.)	'a vènàzzë [a və'nattʃə]

Descrizione: residuo derivante dalla lavorazione dell'uva, costituito da grapi, bucce, vinaccioli con una determinata quantità di vino o di mosto fermentato (Devoto – Oli 1967: 1525).

Etimologia:

(1) **vènàccë [və'nattʃə]** / **vènàzzë [və'nattʃə]**⁷⁵: dal latino classico *vinacĕa*, da cui il latino volgare **vinacja*, voce femminile sostantivata collettiva di un neutro plurale dell'aggettivo *vinacĕus* 'del vino o dell'uva' (cfr. anche *vinaceum* «vinacciolo»), derivato di *vinum* 'vino', con normale raddoppiamento del nesso *-cj-* in *-cc-* (Devoto 1985: 457; www.treccani.it), che nel passaggio al dialetto si è conservato in località come Poggerola, Pastena, Lone, Scala, Ravello, Minori, Maiori e Tramonti, ma ha anche subito sviluppo in [tts] ad Albori;

(2) **šcamëzzónë [ʃkamət'tsonə]**: sostantivo deverbale da *šcamazzà [ʃkamat'tsa]* 'pestare', con l'aggiunta del suffisso accrescitivo *-onë*, esito rilevato unicamente a Cetara.



Nella foto
la vinaccia, lo scarto
della vinificazione.

Fono-morfologia:

la forma 'o vvènaccè [o vvə'nattʃə] 'la vinaccia' ha subito metaplasmo di genere dal femminile al neutro, precisamente al 'neutro di materia'; in base alle inchieste condotte sul campo è emerso che il raggio di diffusione di tale tratto fonno-morfologico spazia da Amalfi fino a Cetara e riguarda una serie di altre voci derivanti da sostantivi femminili (ess.'o rròbbè [o r'ròbbə] 'la roba'; 'o ffèccè / 'o ffèzzè [o f'fettʃə / o f'fetttsə] 'la feccia', 'o ffarinè [o ffa'rinə] 'la farina', 'o 'nzalàtè [o ndza'latə] 'l'insalata', 'o mmuzzarèllè [o mmuttsa'rèllə] 'la mozzarella', 'o rricòttè [o rri'kottə] 'la ricotta', 'o ttèrrè [o t'tèrrə] 'la terra', 'o bbriccè [o b'brittʃə] 'la brecchia', 'o bbrècciàlè [o bbrət'tʃalə] 'via ciottolosa', 'o rrézzè [o r'rettsə] 'rete a protezione dei limoni' (vs. 'a rézzè [a 'rettsə] 'rete da pesca'), 'o ccégnèrè / ccénnèrè [o t'tʃəppərə / o t'tʃənnərə] 'la cenere', 'o mma-liérvè [o mmaljervə] 'la malerba', 'o vvèrzè [o v'verdzə] 'la verza', 'o mmènèstè [o mmə'nest(ə)] 'la minestra', 'o ccàrnè [o k'karnə] 'la carne', 'o llanè [o l'lanə] 'la lana', 'o ppàgliè [o p'paʎlə] 'la paglia', 'o ccàrtè [o k'kartə] 'la carta', 'o bbènzinè [o bbən'dzinə] 'la benzina') (cfr., in proposito, Avolio 1999: 199).

Scheda LXIX

LA VINACCIA

Conca de' Marini	'o vvènàccè [o vvə'nattʃə] (1)
Furore	'o vvènàccè [o vvə'nattʃə]
Agerola (loc. San Lazzaro)	'o bbènàccè [o vvə'nattʃə]
Praiano	'o vvènàccè [o vvə'nattʃə]
Sant'Agnello (Sorrento)	'a vènàccè [a və'nattʃə]
Massa Lubrense	'a vènàccè [a və'nattʃə]

Descrizione: residuo derivante dalla lavorazione dell'uva, costituito da graspi, bucce, vinaccioli con una certa quantità di vino o di mosto fermentato (Devoto – Oli 1967: 1525; www.treccani.it).

Etimologia:

(1) vènàccè [və'nattʃə]⁴³: lessema risalente al latino classico *vinacĕa*, da cui proviene la voce del latino volgare **vinacja*, forma femminile sostantivata collettiva di un neutro plurale dell'aggettivo *vinacĕus* 'del vino o dell'uva' (cfr. anche *vinaceum* «vinacciolo»), derivato di *vinum* 'vino', con normale raddoppiamento del nesso *-cj-* in *-cc-* (Devoto 1985: 457; www.treccani.it).

Fono-morfologia: 'o vvènàccè [o vvə'nattʃə] 'la vinaccia' è il risultato di un metaplasmo di genere dal femminile al 'neutro di materia'; in base ai rilevamenti effettuati sul campo è emerso che il raggio di propagazione di questo fenomeno fono-morfologico si estende anche oltre Amalfi in direzione di Positano, essendo presente nel lessico rurale di Conca de' Marini, Furore⁴⁴, San Lazzaro di Agerola e Praiano.



La vinaccia, cioè
lo scarto della
vinificazione.

Scheda LXIX

LA VINACCIA

Capri	'a vènàccè [a və'nattʃə]
Anacapri	'a vènàccè [a və'nattʃə]

Descrizione:

residuo prodotto dalla lavorazione dell'uva, formato da graspi, bucce, vinaccioli con una certa quantità di vino o di mosto fermentato (Devoto – Oli 1967: 1525; www.treccani.it).

Etimologia:

vènàccè [və'nattʃə]¹: termine derivante dal latino classico *vinacĕa*, a cui risale la forma del latino volgare **vinacja*, voce femminile sostantivata collettiva di un neutro plurale dell'aggettivo *vinacĕus* 'del vino o dell'uva' (cfr. anche *vinaceum* «vinacciolo»), originato da *vinum* 'vino', con normale raddoppiamento del nesso *-cj-* in *-cc-* (Devoto 1985: 457; www.treccani.it).

¹ Le carte dell' AIS riportano forme consimili nei seguenti punti d'inchiesta: 701 (San Donato [FR ex CE] – *la vənácĕ^a*), 710 (Ausonia [FR ex CE] – *la mənácĕa*), 713 (Formicola [CE] – *i vənácĕ*), 714 (Colle Sannita [BN] – *la mənácĕ^a*), 720 (Monte di Procida [NA] – *a ßunácĕ*), 722 (Ottaviano [NA] – *a vinácĕ*).



Foto riguardante
la vinaccia, cioè
lo scarto della
vinificazione.