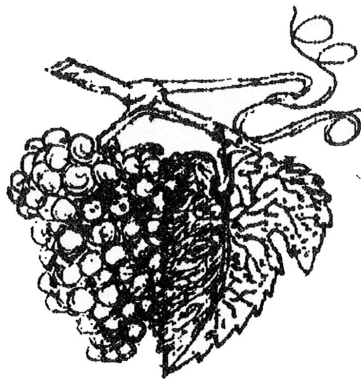


Petru CASANOVA

A vigna è u vinu

Lessicu corsu francese



*vitis, vinea,
racemus, uva,
vinum.*

ADECEC - CERVIONI
1993

abbisantà : monter à la tête en parlant du vin ou de tout autre spiritueux.
abbuccatu : qui flatte le goût, d'approche agréable, de bon bec. Es. Vinu abbuccatu (agréable à déguster, à boire, qui attire).
accalzà : chausser, butter un cep de vigne.
accalzera : buttage.
accaspà : mettre en grappe.
accaspamentu : création de la grappe, nouaison.
accaspassi : se mettre en grappe.
accimà, acculmà : combler, remplir un récipient en y ajoutant la quantité nécessaire à son remplissage parfait.
accimatu : rempli, plein à ras bord.
accunciulà : piocher une vigne en aplanissant le terrain; donner une seconde main, une seconde façon.
acerbamente : prématurément, vertement, âprement.
acerbezza, acerbita : aigreur, âpreté.
acerbognu, acerbognulu, acerbone : aigrelet.
acerbu, macerbu : acerbe, âcre, âpre, vert, aigre, sûr, jeune, verjuté (suc ou jus de fruit pas encore mûr).
aceti -isce : aigrir.
acetosità : aigreur.
acetu : vinaigre. L'acetu risana, megliura, disinfetta, pulisce. Es. Bagnoli acitosi per pena in capu. L'acetu cundisce certe salze o pranzi. Face o pò fà acetu : u vinu, u mele, u mostu, l'orzu, tutti i frutti è ancu i fiori (acetu sambuchinu : surard). Acetu chi spacca e petre : très fort. Acetu muscu : vinaigre dans lequel macère un bouquet de fenouil, laurier, népète, une gousse d'ail, un oignon, un poivron rouge. L'acetu affò : se dit lorsque l'acide se transforme en gaz carbonique et que la mère devient fibreuse (uverosa). L'acetu inzepisce o affiliuleghja : se dit lorsqu'il y a prolifération d'anguillules.
achjerchjà : cercler (un tonneau).
achjerchjata : cerclage.
aciditu : acidifié, aigri, vinaigré.
acidu : aigre, acide, acidulé, piqué, tourné.
acidulu : acidulé.
acificazione : acétification, acidification.
acinu, acina, racinu, racinu, grombulu : grain de raisin. Hè cumpostu da u picciolu (pédicelle), a buchja (pellicule), a polpa (pulpe), è e granelle (pépins).
acità : acétifier.
acitaghju (aghj.) : qui donne du vinaigre. Es. Un fiascu acitaghju.
acitaghju, acitaiu (n.m.) : vinaigrier.
acitassi : s'acétifier, se vinaigrer.
acitata : aigreur, brûlure d'estomac, nausée, causées par le vinaigre.
acitatu : vinaigré, piqué, aigri.
acitone : vinu acitosu; vinu chî piglia u sittembrinu.
acitosu : acidulé, acide, acéteux.
acitume : aigreur, acidité; conserves vinaigrées (capres, cornichons, poivrons...)
acqua celesta, vitriolu : bouillie bordelaise pour traiter la vigne, composée de sulfate de cuivre, et de chaux éteinte.
acqua concia : eau obtenue par macération d'écorce de chêne vert. Es. L'acqua concia servia à ammuiglià e botti nove; si dicia cuncià una botte.

acquagnà, agnà, figne : suinter en fines gouttelettes. Si dice ancu d'una botte ch'ella suda o chella sgotta.

acquavita : eau-de-vie, brandevin, boisson alcoolisée obtenue par distillation du vin ou des marcs. - Acquavita di primu tiru : eau-de-vie forte. - Acquavita di bonbuccò : de prunes. Si paragonava cù quella di vinaccia è avia lestessu prezzu. - Acquavita di bachi : d'arbouses. menu prezziata chè quella di caspacciule, si facia siasi per mancanza di vinaccia, siasi da ghjente svignata. Dumandava assai travagliu faticosu per coglie i baghi. Per rendela più gustosa si aghjustava un mezu bacinu di pallotule di ghjineparu per lambiccata. - Fruttame acquavitaghju : uva cù e so caspacciule o vinaccia; baghi, fichi, bonbucconi, prugnule, pere sittembrine...-

Acquavita chi hà pigliatu u fume : fusel.

acquavitaghju : fabricant, marchand d'eau de vie, brandevinier, bouilleur de cru.

affascià : mettre en botte, faire une brassée, un fagot. Es. Affascià e vite.

affiurinà : se couvrir de moisissures blanches.

affiurinata : moisissures blanches du vin.

aggustà : goûter le vin pour en apprécier la maturation.- Si tasta u vinu per sapè quand'ellu hà finitu di rappià; tandu si mette a cannella, si tira è si muta.

agnà : V. acquagnà. Per chi u tinazzu ùn agni, ci vole à ammugliallu bè.

agrachjinu, asprignu : verjuté. Vinu agrachjinu.

agrazzu, agrestu : verjus; liqueur tirée du verjus pressé.

agrestina : raisin aigrelet de vigne sauvage.

agrettu, agrucciu : aigrelet.

agrezzu : âpreté.

agri, -isce : aigrir.

agrighju, agrignu : suret.

agrima : aigreur.

agrognu : aigrelet, suret.

agrore : aigreur, âpreté.

agru : aigre, sùr, acide.- Piglià d'agru : surir.- Cumu distingue ciò chì hè agru, acitosu, acerbu ? Agru : ciò chì hè statu dolce po diventà agru. Acitosu : nè fù, nè diventa dolce. Acerbu : diventa dolce s'ellu matura è tandu pò diventà agru.

alcolicu : alcoolique.

alcolu : alcool.

alculisimu : alcoolisme.

alculizatu : alcoolisé.

alculizazione : alcoolisation.

alcumitria : alcoométrie.

alcumitru : alcoomètre.

aleaticu : variété de raisin muscat noir qui donne un excellent vin très doux.

alegrachjinu : gai, éméché.

alenà, allentà, allintà : détendre, desserrer.

alicante : variété de raisin et de vin.

allaccera : action de nouer, lacer, lier, attacher la vigne à l'aide d'un lien (vinculu).

allaccià : palisser, lier, nouer, attacher.

allacciassi : se vriller, s'enrouler.

allacciatu : lacé, noué, attaché.

allacciatura : laçage, ligature.

allenassi, allentassi, allintassi : se desserrer, se disjoindre (pour les douelles des tonneaux).

allenatu, allentatu, allintatu : disjoint.

allinà (da linu) : obturer une crevasse ou une fêlure avec de la filasse.

allindi (rende lindu) : éclaircir.
allinditu : limpide, clair.
allinzà (da lenza) : disposer en planches de terrain.
allivantatu : mal venu. Es. Uva allivantata.
allume : cendre de lie de vin calcinée. L'allume di a feccia di u vinu era adupratu per certi cuncimi di pelle è cughjami fini (capra, caprettu...).

allungà : baptiser le vin, le mouiller, l'étendre, ajouter de l'eau.
allungatu (vinu -), dettu in Balagna : vinu di ponte à Bambinu : vin allongé, coupé, mouillé, dilué.

alluscatu : desséché; se dit de fruits qui n'atteignent pas la parfaite maturité.
altavigna, sopravvigna, cimale : grappillon.
alterà : altérer, corrompre, falsifier. Es. alterà u vinu (le dénaturer).
alteratu : changé, falsifié.
altu : piqûre du vin.
ambutu : V. imbutu.
ammaturà : aoûter.
ammezà : remplir ou vider à moitié, partager en deux. Es. Ammezà una botte : couper un tonneau en deux ou le vider à moitié.
ammore : suc ; le meilleur, l'excellence, la quintessence. U suchju, parlandu di a vigna, di a terra. Es. L'uvizzu piglia l'ammore di u fondu.
ammuglià : mouiller, tremper, arroser. Ammuglià u stuvigliame nanzu vindimmiera.
ammugliata : trempée, action de mouiller les ustensiles de vendanges en bois pour qu'ils gonflent et ne perdent pas. Dà una ammugliata à l'acqua bullente à a buttona.
ammugliera : mouillage, trempage, arrosage. Faccenda di u vignaghjolu per allestà a palmentera.
ammustà : poisser. Sin. impigià. Es. L'uva ammusta : le raisin contient beaucoup de sucre.
ansciu vinaghju : haleine de l'ivrogne.
antimagliu : repoussoir de tonnelier.
appaghjà : accoupler, apparier.
appaglià (da paglia) : lier les sarments de vigne à l'échalas. Sin. allaccià, lià, ligà. Si appaglia a vigna cù vincule, ghjuncchine, vitalba, pagliola.
appalà : palisser, paisseler, tuteur. Es. appalà a vigna : donner un tuteur à chaque cep pour l'aider à monter droit.
appassi : flétrir, faner, défraichir. Sin. impassi.
appassitu : flétri, fané.
appicciulatura : second foulage du raisin ou pressage extrême. Strigne à picciolu.
appignuttatu : serré comme les écailles d'une pomme de pin. Es. ragini appignuttati.
approntu : préparatifs, préparation.
appruntà : préparer. Es. appruntà a cantina pè e vindemmie.
appuppassi : téter; boire au robinet, au goulot.
arà : labourer.
arbitru, frascone : arbousier. Quandu u cantinaru spezzava una botte, appendia un fasciu di frascone sopra à a porta pè fà sapè ch'ellu ci era vinu da spachjà - U fruttu di l'albitru (tundinellu o bacu) si cuglia in e cufine, si insummava in e narpie, si macerava in u tinazzu, per fanne acquavita.
arcà : arquer, courber en arc.
ardigni, urdigni : outils.
arganu, arganellu, mulinellu : treuil, palan, cabestan, guindeau.
arice : bord, bordure d'un champ, d'une vigne, d'un cours d'eau.
aromu : arôme.

arradicà : enraciner.
arradicatu : enraciné. Sin. arrazzatu.
arricià : crépir ou enduire d'un mortier composé de chaux, de sable grossier, avec ajout de rafles hachés et pépins de marc de raisin (après distillation) ou encore de fibres de lin. Sin. scialbà. Es. arricià u palmentu.
asciuttura : sécheresse.
asprettu : suret, aigrelet.
asprezza : aigreur, âcreté, âpreté, acerbité.
asprì : aigrir.
asprignu : V. agrachjinu.
aspru : âpre.
asserinà : décanter, déposer.
asserinatu : décanté, épuré.
assestà : ranger, arranger, préparer, mettre en état. Es. assestà i stuvigli.
assiccà, assiccagnà : assécher, drainer.
assiccagnatu : bien sec, bien ressuyé.
assiccamentu : assèchement, drainage.
assiccatu : asséché.
assicellu : petit madrier pour caler les tonneaux.
assitatu : assoiffé, altéré.
assulià : exposer au soleil. Es. assulià l'uva muscatella : exposer le muscat plusieurs jours de suite pour provoquer une évaporation.
assuvà : fumer, engraisser.
assuvata, assuvera, assuatura, assuvatoghja : fumure.
astritu, -ta : astringent. Si dice di ciò chì si cunserva in l'acetu : carne, acellame, cucummersi...
astriti.
atterzà : réduire au tiers, fractionner, entamer, partager, distribuer. Es. atterzà un caratellu.
atturchjà (da torchju) : pressurer, tordre.
avru : se dit du goût des fruits blets.
avvignà : planter en vigne, en vignoble.- Remplacer, renouveler les ceps de la vigne. Sin. provignà.
avvignassi : s'établir viticulteur; se rendre acquéreur, devenir propriétaire d'un vignoble.
avvignatu : planté en vigne; pourvu de vigne.
avvinà, invinà : aviner, mettre du moût ou du vin pour la première fois dans un tonneau neuf.- Mêler du vin avec un autre produit : miel...- Couper le vin. Transvaser le vin : si avvina à luna vechja di ghjennaghju.
avvinacciatu : populairement, gai, pas tout à fait ivre.
avvinatoghju, avvinnaghjola : cestinu per culà u mostu. Panier servant de passoire que l'on place sous le trou d'évacuation du pressoir ou de la cuve pour empêcher que les peaux et les pépins se mêlent au vin soutiré.
avvinatu : aviné, imbibé de vin.
avvinazzatu : aviné, enivré, grisé, saoul, pris de boisson.
avvinera : transvasement.
avvitichjassi : s'entortiller, s'accrocher, s'enrouler à l'aide de vrilles.
azizume : aigreur, acidité.
azzollà : faire remonter, hausser un peu. Quand le terrain était en pente, on faisait remonter la terre en piochant la vigne la tête vers le bas.
baccanale : bacchanales.
baccu : Bacchus ; diu rumanu di u vinu, Diunisu in grecu. Ghjurementu : Per Baccu !
bacu : baie de plante; fruit de l'arbousier (Sin. Tundinellu).

barbacciule : radicles; radicles neuves du cep.
barbula, barbatella : marcotte ou bouture enracinées.
barbule : radicles qui poussent sur le pied greffé, au-dessus du greffon et qu'il faut enlever et nettoyer au couteau.
barile : baril. Da 100 l. à 200 l. U barile corsu cuntenua duie somme, vale à di 4 otri di 36 litri, o dodeci zucche di 12 litri.
barillett, barillottu : petite barrique de 90 l. environ.
bastardu : surgeon.
basterdume : plants non greffés.
bastone : bâtonnet de tartrate vendu en pharmacie.
bebbita : action de boire, libation. Sin. beta, bita.
beiccià, beichjà : buvoter, chopiner, boire un peu plus que de raison, lever le coude.
beicciate : libations.
beichjà : V. beiccià.
beie (u -) : la boisson. Sin. beienda.
beie : boire.- Beie à zucca in aria : boire goulûment.- Beie à sorsi : boire à petits coups.- Beie à garganella, à cannella : boire à la régala.- Beie à tazza colma : boire comme un templier.
beienda : boisson.- U corsu, pè u più, magari u pastore, ùn beia chè acqua, ma u buiatteru, u vignaghjolu, u zappaghjolu o l'artigianu, beianu, secondu i so mezi, vinu o acquavita. E beiende* di babbone Petru, dettu ziu Piugone (1840-1924) : secondu a stagione è secondu l'ora, ellu beia à zuccuccia, zucchetta, zucca o zuccone. Zuccuccia (acquavita) : a mane dopu u so latte salitu, o e so fasziole, o a so suppa riscallata. Zucchetta (vinu) : à u spuntinu o vesperinu. Zucca (vinu o vinu è acqua) : à ogni merenda. Zuccone (vinu è acqua) : in tempu di zappera ; o acqua cù mele è sale, in tempu di tribbiera.
beiesi : s'imprégner, s'imbiber. beiesi à Tavignani : avoir grand soif ou éteindre sa grande soif.
beievule : buvable ; se dit d'un vin neutre. Sin. Biitoghju.
beitoghju, biitoghju : buvable.
beva : provision de vin gardée à la maison.
biacca, ghjacca : coursonne, sarment fructifère, sarment ; vigne grimpante aux murs ou sur les arbres.- Biacca doppia o stallone : sarment double à couper au pied du cep ; biacca mansa : bouture ou marcotte ; biacca tenuta per strappetta, insetaghjola o curbaghjina.
biancone : raisin blanc à gros grains ronds.
bichjerata : contenu d'un verre.
bichjerinu : petit verre à liqueur ou son contenu. Un bichjerinu d'acquavita.
biconcciu : cuveau de vendanges, corbeille ou hotte. Sin. cufa, cuffa, curbone, cesta.
biconzu, bigonzu : comporte à vendanger, parfois de forme ovale, à douves en bois, avec des anses sur les côtés, fermées ou ouvertes. Remplies, elles étaient transportées sur les bûts ou sur des charrettes. Sin. cumportu, bugnolu.
biconzulu : hotte pour transporter les raisins à dos d'homme, généralement plus légère que la comporte.
boccagnula : chasse à main à tirer (outil de tonnelier). Arnese di u tinazzaghju o buttaghju chi omu adopra per mette à postu o strigne i chjerchji di a botte o di u tinazzu.
boccula, bocculu : V. Pevera.
bolle : bouillonner, fermenter, cuver, foisonner. Sin. rappià, rappighjà, rappunà) prima di bolle u mostu scaldicciaghja.
bordata : bordée. Esse in bordata : être en goguette.
bordellese, bordulese : barrique bordelaise. Cuntenua duie somme di mulu, siasi 2 otri di 55 l. o 3 otri di 35 l.

botte : futaille; terme général pour désigner tout tonneau.- Tonneau.- Botte castagnina : aux douves en châtaignier.- Botte liccina : aux douves faites avec le cœur du chêne vert (c'est le tonneau le plus recherché pour la conservation et l'amélioration du vin).- Botte vinaghja : tonneau pour contenir le vin : muid, foudre, bordelaise, baril, fiasque.- Botte vinacciaghja : tonneau pour la fermentation des moûts (hà un usciolu, è un manfaru quadratu).- Botte incalastrata : tonneau surélevé reposant sur un châssis et calé, placé sur tins.- A botte s'ammoglià, si ciambotta per ricentalla, si malta.

bracanatu : diapré.

briacaghjina, briachina : ivresse, ivrognerie, soûlerie, soûlographie, ébriété, enivrement, cuite, beuverie.

briachina : V. bricaghjina.

briacone : ivrogne; alcoolique; sac à vin.

briacu : ivre.

broccula : variété de raisin muscat à gros grains (cépage ancien). Sin. muscatellone.

buccellà : se rincer la bouche.

buccellata : gorgée de liquide qui gonfle les joues quand on goûte le vin.

bucchinu (di u lambiccu) : conduit qui mène du chapiteau au serpent.

buchja vechjerina : vieille écorce des pieds de vigne.

bugnolu : baille, baquet, comporte. Sin. biconzu, biconzulu, biconciu, bidonchiu.

bulià : mélanger. Sin. abbulià.

buliame : mélange. Sin. buliame, bulighjume.

bulichera : brassage.

bulighjera : assemblage de vins. Sin. mischjera, imbulighjera, bulighjata.

bullitura : fermentation. Sin. bullore, bulloriu.

burina, burrina : lutage; préparation pour rendre étanches les cuves à vin. A burina per scialbu di palmentu era cumposta di calcina, fondaricciu di botte, sevu o sdruttu purcinu è granelli di fichi secchi (micca rena).

burinà : luter.

buttaghju, buttaiu : tonnelier.

buttame : futailles : barrique (225 l.), bordelaise, feuillette (114 à 140 l.), muid (300 l. ou plus), demi muid, pièce (220 l.), quartaut (un quart de muid), queue (demi muid), tonneau (4 barriques), tonne, foudre, baril, boucaut.

butticella : tonnelet.

buttiglia : bouteille.

buttiame : les bouteilles.

buttiglina : petite bouteille, flacon.

buttiglione : grosse bouteille non paillée.

cacci : bourgeons de la vigne. Sin. ochji.

cacciata : poussée, sortie, d'une plante, de fleur, de bourgeon.

cadiverta : variété de raisin.

caffu : non couplé, diversifié, irrégulier, inégal. Piantera caffu caffu : plantation en quinconce. Sin. in quintana.

calastru : tin, support, soutien de tonneau. Sin. pancacciu, ponte.

calaticciu : marcotte, provin, drageon de vigne qu'on enfonce assez profondément dans la terre, pour renouveler la vigne. Sin. calatu, calatoghja, calatura, curbaghjina, curbaticciu, prudaghjine.

calcicà : fouler le raisin au pied. Sin. calpighjà, calpistà, fragnà.

calcicatoghju : sorte de maie dont un des petits côtés est doté d'une vanne à glissière (usciolu à caterazza). Posée sur des tréteaux, elle servait pour fouler le raisin au pied. Le jus s'écoulait

dans un baquet par le fond en forme de bec (gouttière ou goulotte). Sin. fragnatoghja, graticulu de palmentu.

caldara (di u lambiccu) : chaudière. Sin. paghjola, cucurbita.

caldunchjulà : échauffer. Es. U mostu ùn hè ancu bellu rappu s'ellu caldunchjuleghja sempre (se dit du moût en fermentation qui est toujours tiède).

calpighjera : foulage.

calzu : cep, plant, pied. Sin. capu di vigna. Calzu maschju : cep sans palissade. Calzu ciuttulutu : cep formé en gobelet

camisgia : voile de fleurs du vin. A camisgia di u vinu, detta ancu « i fiori », ghjè a retula bianchiccia chì nota sopra u vinu fattu.

canale : canal, rigole, drain.

canaletta : rigole, petit canal, gouttière, cannelure, goulotte.

canalettu : caniveau.

canalizà : canaliser.

canalone : gros fossé.

candellà, candillà : goutter, couler, laisser tomber goutte à goutte.

candella : goutte.

cannella : cannelle, robinet.- Cannella à stuppину : robinet à fausset (spicula).- Cannella à l'antica : robinet en bois de sureau. Tagliata in un rochju di sambucu; a merolla hè cacciata cù a trapanella. U stuppину hè in legnu di scopa o di bussu. Per sgurgà* a cannella si adopra un steccu o un ferrettu.- Cannella alta : robinet situé au-dessus du fond du tonneau de façon à ne soutirer que le vin qui a déjà décanté.

cannellu : à l'origine, morceau de roseau conservant un nœud, l'autre extrémité étant fermée par un tamis permettant le remplissage de soufre et le saupoudrage aux endroits atteints par l'oïdium. Remplacé par un tube tronconique en métal et en deux parties qui s'emboîtent, la partie la plus large étant percée de trous.

cantina : cave, cellier.

cantinaru : cantinier, sommelier, caviste, marchand de vin au détail.

cantinone : chai, grande cave à vin.

capacità : capacité, contenance d'une futaille

capi : têtes du second distillat.

capitellu : petite cuve à vin en maçonnerie ou en bois située à la sortie du « palmentu » ou de la « tina ». Sin. palmintinu, palmintellu

cappellu (di u lambiccu) : chape, chapiteau.

capriolu : vrille, enroulement de plante grimpante, de vigne.

caratellone : feuillette (80 à 125 l.)

caratellu : baril de capacité de 40 à 80 l. Sin. barile.

caratu : baril de 40 l.

carcaghjolu : qui donne beaucoup de fruits, de grappes. Es. Uva carcaghjola.

carcamanu, carcamulu : variété de raisin très fructifère.

carpagnu : vin arrosé.

cascaticciu : coulure des plantes (chute des fleurs ou des fruits en formation), millerandage. Sin. culatura. Quandu a pianta hè in fiore, per sette ghjorni u tempu face o sface. Tandù, più face caldu (micca troppu) è più ci sarà frutti. À u cuntrariu, nasce u cascaticciu s'ellu face acqua, nebbia, grandina o forti calori.

caspa : grappe de raisin. Der. caspetta, caspollu, caspuccia, caspucciula, casparella, caspuccula.

caspucciula : rafle.

caspagliula : grappillon de raisin. Sin. caspollu, graspollu, raspollu, soprattallu, sopravvigna, sciancu.

caspagliulu : grappe rabougrie. Sin. zarafagliula, grafagliulu

caspognu (aghj) : fort en tanin; qui a le goût de la rafle.- (n.m.) mélange de vin (3/4) et d'eau (1/4). Sin. viniculu.

caspu (aghj) : sec, brut, qui a une saveur piquante. Es. vinu caspu. Sin. aspicciu, piccante.

caveriolu : vrille de la vigne, cirre, anille. Es. i zitelli mastacciavanu i caverioli cum'è suchjoli.

cavichja : cheville, fiche, fausset, goupille, sorte de cheville en bois qui maintient l'ouverture du tonneau.

ceppu : cep.

cera (uva in -) : raisin en maturation.

ceralacca : cire à cacheter.

cercone : vin tourné.- Botte à cercone, lampala in sarcalone.- Gattivu cupone, botte à cercone.

cerina (di l'uva) : pruline du raisin fraîchement cueilli. Crustula « pulverosa » chî ricopre u grombulu di a caspa d'uva quandu omu vene di cogliela.

chjarantognu : clairsemé. Uva chjarantogna : raisin à grains bien détachés les uns des autres.

chjarasginu : rosé. Sin. rusatu.

chjarata : 1. Blancs d'œufs légèrement battus et salés versés dans le vin pour le clarifier par collage. On soutire dix jours après.- 2. Clarification du vin. V. Spogliu.

chjarchjà, chjerchjà : cercler, fretter.

chjarchjaghju, chjerchjaghju : tonnelier.

chjarchjatu, chjerchjatu : cerclé, fretté.

chjarchjatura, chjerchjatura : cerclage, frettage.

chjarchju, chjerchju : cercle en fer de tonneau, primitivement en éclisse de châtaignier (fr. frette).

chjarificà, schjari : coller (le vin).

chjuchjà : boire immodérément.

chjuchjata : action de boire.

chjuchjettu : surnom donné à un ivrogne.

ciaba : tout jus de fruit. V. sapa. Moût trop sucré qui n'arrive pas à fermenter convenablement

ciaffà : mettre un robinet, une cannelle.

ciaffu : tafone in u fondu di a botte, bonde.

ciambaglià, ciambuttà, sciambulià : agiter, remuer, secouer un récipient contenant un liquide, pour le laver ou le rincer.

cianciafugliulu : grapillon de raisin, chétif, à petits grains durs. Sin. rantagliulu

cicchettu : chiquet, rincette, petit coup (de vin), goutte, pousse café, canard de sucre et d'alcool.

cimale : grapillon du sommet de la vigne. Sin. sopravvigna, vernerecci.

cimula : rameau de tête de la vigne, tendron.

cindarella : V. cinerone

cinerone, cinnerone : oïdium. Sin. cindarella. Maladie de la vigne, et d'autres plantes : champignons de teinte grisâtre (cendrée) sur les feuilles et les grains. Si tratta u cinerone cù zolfu è cenera di putizzu brusgiatu (metà zolfu, metà cenera).- Dettu : « quand'ella avanza a stagione, / « Frà sulichja è acquarone, / « Guardati di lu cinnerone; / « Teni prontu u cannellone / « È di zolfu u paghjulone(*) / « Bordalu sinu à Sant'Antone » (* réserve de soufre dans un chaudron de cuivre à couvercle de liège).

cipriu : éméché, entre deux vins.

circulu : Espace de cultures (arbres ou jardins) à mi-pente, nommément désigné et délimité par une délibération publique.

cistina, cistinu : petit panier, comporte tressée, corbillon. Sin. cistellu, cistinellu, cistinettu.

coculu : gâteau de farine pétrie avec du vin muscat, un peu d'huile, du sucre; il peut être en forme de cœur ou rond. On le mange en le trempant dans du café, du vin doux ou autre vin de qualité.

code : queues du second distillat.

cofa, cufa : corbeille, grand panier.

colmu : comble, plein à ras bords. Botte colma : pleine jusqu'au bondon.

colu : passoire, couloire, chausse à couler le vin trouble (stacca di tela per filtrà).

conciu : préparation d'écorce de chêne vert (tan) pour augmenter le degré tartrique du vin.

corpu : second distillat.

cova : incubation, couvée, véraison. Vigna in cova : vigne dont le fruit formé commence à prendre la couleur de sa maturité.

cresce : proliférer.

cuccone : bonde du tonneau. Sin. cupone, manfaru

cuccula : partie bombée supérieure du tonneau.

cufata : contenu d'une corbeille.

cufina : corbeille.

cugnola : coin de serrage du bâti de la presse. Sin. cozza.

cugnuletta : flipot.

culatura : 1. millerandage; avortement partiel ou développement incomplet d'une partie des grains de raisin. 2. coulage. Si dice di u primu cum'è di l'ultimu vinu chì cola da u tinazzu o da u palmentu.

cuncià : tremper. V. acqua concia.

cuncimà : fumer, engraisser.

cuncimatura : fumage.

cuncimazione : fumure.

cuncime : fumier, engrais animal ou végétal. Cuncime chimicu : engrais chimique.

cunciulà : émotter, égaliser la terre, piocher derrière les bœufs du labour. Sin. stacciulà.

cuntrata : terroir. Vinu di a cuntrata, di u paese, di a cunfina, di u fondu.

cupone : bouchon, bondon. Sin. cuccone, manfaru. Cupone tondu : bouchon de tonneau à vin.

Cupone quadratu : bondon de tonneau à fermenter. Cupone lene : non hermétiquement fermé.

Cupone apertu : ouvert. Cupone strintu o accinneratu : bonde hermétique lutée avec de la cendre mouillée.

cuppulutu : taillé en gobelet.

cupunà : enfoncer le bondon à l'aide d'un maillet, ce qui fait gicler le vin et chasse l'air piégé en haut du récipient.

curbaghjina : V. calaticciu.

curbaghjinera : marcottage, provignage.

curbaghjinevule : qu'on peut marcotter, provignable.

curona : couronne de fines bulles qui se forment à la surface d'un liquide agité. Es. l'acquavita forte si manghja a curona. Quandu omu tira u vinu cù una grossa cannella, u vinu schjuma in a zucchetta è forma una curona; a curona sparisce è cappia u muscu di u vinu.

custera, custatu : ensemble de collines ensoleillées propres à la culture de la vigne.

damisgiana : dame-jeanne.

dareta : dernier foulage.

decalitru : décalitre. V. zucchetta.

depone : déposer. Sin. deposità.

depositu : dépôt, lie des liquides.

diccimà, diccimulà : écimer, ép pointer.

dissità : désaltérer, abreuver.

dissitassi : se désaltérer, étancher sa soif.
dissuchjatu, dissuchjulatu : desséché, racorni.
distillà : distiller.
divizia : abondance, opulence, richesse.
doga : V. dova.
dolce : sucre du raisin. Sin. melosu.
dova, doga : douve, douelle.
dulciacciu, dulciastru : douceâtre.
dulcificà : sucrer, chaptaliser.
dulcile : trou d'évacuation, goulotte.
dovà, dugà : douver.
dovame, dugame : ensemble des douves d'un tonneau.

ebrezza : ivresse, ébriété.
ebriu : ivre.
effluvii : effluves. Sin. fumenti. Quandu l'acquavitaghju caccia u cappellu di u lambiccu, l'effluvii empienu u paese.
empie : emplir, remplir.
esitu : fissure, issue. Stuccà l'esiti di e botti.
evapurazione : évaporation.

fama : renom, renommée. Un vinu di fama.
fatturatu : frelaté, dénaturé.
feccia, fecciume : dépôt de lie de vin. Sin. fondu, fundacciu, fundiglia, fundariccia
fecciaghja : Sin. usciolu.
fecciosu : qui contient beaucoup de lie.
fessa, fessitura : fente, fêlure, fissure.
fiasco : fiasque (3 à 12 l.). Fiasco pasturinu : petit baril fabriqué dans un tronc d'arbre fendu et non avec des douves.
figne : V. acquagnà.
fignolu : suintement des jointures des douves d'un tonneau.
fila : rang, suite.
filagna : file confuse. Palissade sur laquelle on fixait la vigne; par extension : vigne en espalier.
filusserà : phylloxéra. Sin. pidochju vitinu o pidochju americanu.
fiore (in -) : en floraison.
fiore : moisissure du vin.
fiorisi (in -) : se dit d'une vigne prospère.
fiurime, fiuritura : floraison.
fiuttà : bourgeonner (Falcucci).
flemma : premier distillat ou partie aqueuse de la distillation du marc de raisin (tête et queue de distillation).
fondu : 1. cru (en parlant du vin). Es. vinu di bellu fondu : bon cru 2. lie.
forbicià : couper (les grappes).
forca : fourche. Zappa à forca : bêchard, bigot.
forza : force, vigueur, puissance; teneur en alcool ou degré. Pè u vinu, a forza varieghja secondu l'uvizzi, u fondu, u clima è a cura.
fossu : fossé pour plantation.
fracicame, fracighime, fracicume : pourriture du raisin.

fracicu : pourriture.- Fracicu cenneratu : pourriture noble du « botritys cinerea ». Sin. cennerinu.
fragnà : broyer, écraser, briser, rompre les grappes et les grains de raisin.
fragnaghjola, fragnatoghju : cuvier pour fouler le raisin.
fragnaiu, fragnatore : fouleur, presseur.
frascale, frascatu : berceau couvert de feuilles, treille; vigne arborescente.
frascone : V. arbitru.
frazu : gaspillage, gâchis, coulage, perte.
frighjime : bruit caractéristique de l'eau tombant sur les braises ou celui du dernier distillat qui, jeté sur le côté de l'alambic chaud, indique par son grésillement la faible teneur en alcool.
fuciale : embouchure de la chaudière de l'alambic.
fumentà : étuver, fomentier, laver les ustensiles à l'eau bouillante.
fumentatu : exhalé.
fumentu : vapeur, fumigation.
furcale : souche à haute tige en Y formant treille.
furzana : jauge pour l'enracinement des boutures.
furzanà : jauger.
furzutu : qui a de la force, du montant, en parlant du vin charpenté, corsé.
fussà : piantà a vigna à fossi.
fustu : fût, tonneau ancien à douves épaisses et à faible cambrure.

gaglione, guaglione : pic, pioche.
gallu (à -) : qui surnage, en surface.
ghjacca : V. biacca.
ghjargalu : jable. Sin. scanalatura. Per pulisce u ghjargalu si usa u sgranfiellu o sgorbinella.
ghjemma : bourgeon. Sin. ochju, cacciu.
ghjentile : greffé, enté. Cuntr. salvaticu.
ghjenuvisella : cépage de raisin de coteau; légèrement desséché, ce raisin donnait un vin à conserver.
ghjermaghju : ochju di u nodu. Œil de la maille du sarment.
ghjermugliu : maille du sarment.
ghjurnata : hommée. Una ghjurnata era a zappera di 72 calzi in teppa è di 96 in piana.
ghjurnataghju : ouvrier qui travaillait à la journée.
girà : tourner, aigrir.
gracinu : V. acinu.
grandina, randina : grêle. Es. A grandina hà tazzatu (o hà tassillatu) i grombuli.
grandinà : grêler.
grandinata : averse de grêle.
grandinatu : grêlé. Es. Vigna grandinata per trè anni vindimmiata.
grandinera (à -) : en abondance, à foison, comme de la grêle.
grappa : grappe.
graspollu : V. caspagliula.
graspulà : grappiller.
graticulu : claie à fouler le raisin; treillis, treillage. Instrument rustique composé d'une caisse en bois de un mètre de côté au plus, recouverte d'une sorte de lattis ou claie, percée à la base d'une trappe appelée : ghjargale. Sin. vinatoghja.
grombulu : V. acinu.
gruma, ruma : tartre de vin durci. Sin. crustula di botte.
guvernà : diriger, conduire. Per l'acquavitaghju, manera di regge u focu secondu a legna (attizzà, smattà, spegne), o secondu a marchja di u lambiccu (fiara o rusta).

imballottà : se dit des fruits durcis par la sécheresse et qui mûrissent avant l'heure.
imbottavinu : gros entonnoir à long tube percé de trous, chantepleure.
imbriacà : enivrer, soûler.
imbriacassi : se soûler.
imbriacatoghja : soûlerie, cuite.
imbriacu : soul. Esse avvinazzatu; esse cottu cum'è un gambaru; esse rossu imbacatu da u vinu; esse caldettu; esse in e vigne di i frati (dans les vignes du Seigneur).
imburgnatu : soul.
imbuttà : entonner, remplir, mettre le vin en tonneau.
imbuttera : action ou moment de la mise en tonneau.
imbutu : entonnoir en tôle. Imbutucchiu (entonnoir pour la mise en bouteille). Imbutu mezanu (entonnoir à jupe cylindrique percée de trois trous et à bec doté de quatre cannelures pour permettre l'évacuation de l'air). Imbutu grossu (entonnoir dit de Rouen, à jupe pyramidale carrée, avec une lame de verticale intérieure pour empêcher les tourbillons).- Dettu : « imbutu dopu vendemmie », fr. chaque chose en son temps; ne pas mettre la charrue devant les bœufs.
impalanchera : bâti en hauteur pour treille ou pergola, hautin.
impalanciatu : palissade, bois d'armature des treilles ou des tonnelles.
impassime : surmaturation.
impentà : lester, alourdir afin d'immerger la masse des rafles et des pellicules du raisin foulé ou pressé; opération réalisée à partir d'une claie (graticulu) posée sur le chapeau et lestée de grosses pierres. Sin. intavulà.
incalastrà : mettre sur cales, sur tins (ponti). V. botte.
incartà : parcheminer, devenir fibreux; se dit de la mère du vinaigre.
incenneratu : lut, pâte faite de cendre fine et d'eau, pour rendre hermétique une bonde, ou la pipe et le serpent de l'alambic.
inceralaccà : cacheter.
incercunà : gâter le vin et le tonneau.
incercunatu : gâté, tourné, piqué.
incercunì : s'aigrir, en parlant du vin.
incrispime : millerandage, coulure. Sin. cascaticciu.
incristime : coulure, assèchement d'une partie de la plante.
industria : le savoir-faire.
infrussu neru : pourriture noire, black-rot.
infrussu biancu, strinu : mildiou (traité à la bouillie bordelaise).
inghjerà : sabler une pépinière, jauger. Sin. furzanà.
ingiallime : chlorose de la vigne.
ingiallore : période où les feuilles de la vigne changent de couleur (automne).
inguizzitu, -a : ratatiné, -ée. Se dit du raisin desséché à même le cep; son aspect est flétri avant maturité.
innariatu : éventé.
insetà : greffer. Insetà sottu à pilone (se dit du greffage par des spécialistes qui cachaient leur savoir-faire).
insetaghjola : greffoir, couteau à greffer.
insetatore : greffeur.
insetatura : manière de greffer.
insetazione, insetera, insitera : greffage.
insetu : greffon.
intanfassi : se moisir, chancier.
intanfatu : qui a le goût du moisi ou du bouchonné.

intartaratu : entartré.
intavulà : V. impentà.
inristissi : se sécher, se rabougir.
inristitu : mal venu
inturbidì, -isce : rendre trouble, troubler.
inturcassi : se souler.
inturcatu : soul, pris de boisson.
invinà : V. avvinà.
Inzulfunà : mécher la futaille. Ne pas confondre avec zulfà (soufrer).

lacrimà : goutter.
lambicatu (n.m.) : quintessence.
lambiccà : distiller. Sin. stillà.
lambiccaghju : distillateur, bouilleur de cru. Sin. acquavitaghju.
lambiccata : contenu de l'alambic.
lambicchera : distillation.
lambiccu : alambic. Lambiccu à pippa (o a tromba). Lambiccu à cuperchju.
lambruscà : devenir sauvage.
lambrusca : vigne sauvage arborescente ne fructifiant pas.
lampu : lors de la distillation, faible quantité d'eau-de-vie jetée dans le foyer pour en évaluer la force (le degré); la couleur de la flamme permet d'évaluer la teneur en alcool.
lecculu : arôme, bouquet, en parlant du vin.
lemu, limu : Retenue du fabricant d'eau de vie de 6 à 8%
levà, livà : tirer, soutirer le vin.
leva : conduite, élevage du vin. Sin. allevu.
levame, livame : levain, ferment, substance propre à déclencher une fermentation. Levame mustosu. Levame panaghju.
levatura, livatura : décuvage du moût afin de le muter.
libamentu, libazione : libation; profusion de vin en l'honneur d'un événement ou d'une cérémonie sacrée.
liquore : liqueur.
lota : lut, mastic.
lucale : terroir, terrain de prédilection pour la vigne.

maccarella : lie de vin et d'autres dépôts similaires. Sin. feccia, fundericciu.
maceratoghju : cuveau, cuvier à fermenter.
macerbu : V. acerbu.
madrà : prendre racine. Magliolu madratu : bouture dont les racines sont formées.
madre : mère du vinaigre, mycoderma aceti.
maghjincà : piocher la vigne au mois de mai, retercer, biner, sarcler.
maghjincatura, maghjinchera : piochage de la vigne avec un instrument léger (sorte de hoyau), destiné surtout à enlever les mauvaises herbes, mouvaion.
magliettà, insetà à ochju : greffer à écusson.
maglietta : écusson, mailleton.
magliolu : sarment séparé de la plante mère en automne, marcotte, bouture, plant, provin, sautelle.- Tache qui précède le bourgeon à fruit de certaines plantes dont la vigne, maille.
magliulà : bourgeonner.
maltà : calfeutrer, colmater.
malta : futée, mastic (cire d'abeilles et cendre mêlées à chaud).
malvasia : malvoisie.

manesca : file(s) de cueillette.
manfanu, manfaru : bonde du tonneau. Sin. cuccone, cupone. Manfanu starzatu: la bonde rendue étanche.
manu : couche de traitement. Es. Dà una manu d'acqua celesta.
marra : pioche, houe, bêchoir, fossoir, bigot.
marretta, marrunchjina : binette.
mastice, masticie : mastic de tonnelier (suc de lentisque, obtenu par une fente au pied de l'arbuste, cuit et mélangé à de la terre rouge).
masticia : mastiquer, luter, boucher une fuite. Sin. villotà.
maturà : mûrir.
maturaghjolu : maraudeur de raisin.
maturamentu, maturazione : mûrissement, maturation. Maturazione secondu a piantera (da primaticcia à trigaticcia) 1. vigna à fila è calzi bassi 2. vigna pargula o à furcali 3. vigna à frascali 4. vigna steccunata o à curdoni alti (vigne d'hautins et fils de fer).
maturità : maturité. Es. a maturità di u vinu niellucciu.
maturu : mûr, prêt à être ramassé.
mazzetta : bouture à cossette (strappetta) ; bouture en jauge pour être utilisée lors de la greffe.
melanchinu : vin doux (dont la fermentation est incomplète).
melume : rouille (traitée à la bouillie bordelaise).
merone : vin d'une seule qualité de raisin, fermenté à part, généralement de haute teneur en alcool ou d'un bouquet spécial, mère-goutte. Est conservé en bouteille (vinu di sottu scala).
mirteu, murtinu : à goût de myrte. Es. acquavita murtina.
mischju, mischjume : coupage des vins ; coupe de l'eau-de-vie (assemblage des différents distillats).
misciulà : transvaser sans arrêt.
mistellu : moût clair dont on a arrêté la fermentation par addition d'eau-de-vie. Peut-être aromatisé.
molle vinacciaghje : pince à marc (en bois à longs manches).
mostu : jus de raisin non fermenté. Sin. dolce. Mostu cottu : sucre de raisin.
muffa : moisi, renfermé, odeur ou goût de moisi.
mulinellu : cabestan de pressoir. Sin. arganellu, verricellu.
muscatellu : muscat à petits grains.
muschià : attirer les mouches.
muschiera : apparition des mouches du vinaigre.
muscu : parfum, odeur, fragrance, bouquet du vin.
mustosu : gâteau dont la pâte est pétrie avec du moût.
mutà : soutirer le vin, changer d'ustensile.
mutera : soutirage.
muzzellu : tuteur gros et court pour jeunes plants.

niellucciu : variété de raisin noir à grains serrés.
nolu : affrètement, fret. In Corsica ùn ci era diritti nantu à u transitu di u vinu, for di l'imbarcu. Per esempiu, in Capicorsu si pagava u « scudu al botte » fr. droit de pipage.
nuvellinu : jeune pousse.

ochju : œil, bourgeon, écusson.
olarone : houe.
operata : travail en commun et gratuit. Es. vindemmie in operata.
osciumele, ossimele : 1. oxymel (mélange de miel et de vinaigre) 2. mélange de miel et d'eau de vie flambée comme du punch

otre : outre, boucaud. Beie cum'è un otre (assai).
oziminu : truites cuites dans du vinaigre et du basilic.

padella : fond de la chaudière de l'alambic.
pagadebiti : variété de raisin très fructifère. Sin. carcamanu, carcamulu.
pagnume : moût concentré.
palà : palisser, échalasser.
palancà : palisser.
palancatu : treille, tonnelle sur palissade.
palanconu : support en hauteur de plant de vigne.
palera : palissage, tuteurage d'une vigne jeune. Sin. steccunera.
palettu furcutu : petite tige de fer fourchue et graduée pour enfoncer les boutures non enracinées.
paliccià : tuteurer.
palicciata : tuteur.
palmentile : cuve à pressage ou foulage. Sin. cisterninu, vaschinu. Dettu : avè torchju è
palmentile : être nanti.
palmentu : 1. cuve en maçonnerie pour la vinification; on y foulait et on y laissait fermenter le vin 2. cuve de fermentation.
palmintellu, palmintinu : V. capitellu.
palu : 1. échelas pour la vigne. 2. barre à mine qui sert à faire les trous pour planter les boutures enracinées.
pampana : fane de plante, pampre, sarment garni de feuilles. Dettu : pampana fosca, uva toska (qui ne mûrit pas).
pampanacciu : variété de raisin.
pampanata : brûlage (complété par un soufrage) pour désinfecter la futaille.
pampanutu : feuillu.
panacciolu : panacée pour la conservation du vin; chaque vigneron avait la sienne.
pantanacciu : terre lourde et humide.
pantanu (vinu-) : vin non alcoolisé. Sin. vinu pisciarellu, acquetta.
pargula, pargulatu, pargulitu : treille.
paspà, appaspà, tastà : goûter, apprécier le goût et l'arôme du vin.
paspame : action de goûter le vin nouveau.
paspavinu : tâte-vin.
passà : mettre en perce. V. spicula.
passu : en voie de dessiccation, passerillé. Uva passa: raisin étalé au soleil pour subir une évaporation et ainsi augmenter la teneur en sucre du jus.
passavanti : acquit à caution. Autorisation de transport d'un alambic d'une cave à une autre.
pastinera : terrain défriché et planté en vigne, suite à un contrat de dix ans qui laissait les trois quarts de la récolte au planteur, un quart au propriétaire. Au bout des dix années, le terrain était partagé par moitiés.
pastinere : plantations de vigne réalisés à la houe.
pastinu : 1. terrain préparé pour la plantation de la vigne. 2. vigne de moins de trois ans.
patella : creux de la chaudière de l'alambic. Sin. culu di a caldara.
patena : couche de feuilles mortes restées auprès du cep, et qu'il faut enlever. Sin. pattume.
pattume : V. patena.
pedaghjine : bêche à deux dents, fourchet.
penciulata : moissine.
penciulu : pendant, flasque.

penda, pendichella : Raisin sur bout de sarment conservé pour l'hiver. Accoppiu di duie caspe d'uva chî omu sarba tenendule azzingate à pertiche innariulate in stanzine ascose.

pertinace : constant.

pevera : entonnoir parallépipédique en bois pour entonner le moût. Sin. boccula

pianellu di buttaiu : rouanne.

piantaghja : pépinière de boutures. Sin. purcaghja.

piantata : vigne plantée en terrasse. Sin. ripata.

piantera : plantation de la vigne. Sin. avvignà.

piantone : sauvageon, bouture à greffer.

picchetta : piquette. Sin. vinetta

piegatura : rainure au milieu d'une douve de très gros tonneau.

pisà : sonder.

pisata : équilibrage des différents corps du distillat.

piscià, pisciulà, spisciulà : goutter.

pisciarellu : vin clair.

pisulana : varié de raisin à petits grains.

ponciu : punch. V. osciumele.

ponte : échafaudage, tin. Es. Mette a botte in ponte

precoghju : domaine.

premie : presser très fort. Sin. spreme.

premona : vin de grand cru obtenu avec du raisin légèrement desséché.

provignà : complanter, planter de nouvelles parcelles de vigne; multiplier la vigne par marcottage.

pruvaghjime : marcottage. Sin. curbaghjinera, calatura.

purgà : purger, sortir la lie et le dépôt du vin. Sin. sfeccià.

putà : tailler, émonder, élaguer.

putatoghja : courson de la vigne.

putatoghju : sécateur. Sin. trisori, furbici.

putatura : 1. façon de tailler 2. sarment. Sin. putizzu

putera : taille, élagage; saison de la taille.

putizzu : sarment à terre; on l'utilisait en javelles pour allumer le feu et en fagots pour les drainages.

quadrella : plante des marais, laiche raide (*Carex stricta*). Servait à fixer les jeunes pousses au tuteur.

quintana : quinconce. V. caffu caffu

racinu : V. acinu.

ragnà : pleurer. Es. una vigna putata cù i calorì ragna.

ramà : cuivrer, sulfater la vigne.

ramata, ramatura : sulfatage.

ramatu : sulfaté.

rampollu : rejet, surgen au pied d'un cep, scion bâtard flexible au pied d'un plant greffé qu'il faut arracher pour laisser toute sa sève au greffon. Sin. rimmessiticciu.

rancichì, -isce : rancir.

rancicu, rancitu : rance.

rancicume, rancitume : rancissures.

ranciosu : ranci, chanci, moisi, pourri, gâté.

ranciu : 1. rance, vieux; rancidité. 2. couleur de l'eau de vie vieillie en fût.

rantagliulu : V. ciancuafugliulu.

rappià, rappighjà : fermenter.
 rappiatu, rappighjatu, grappighjatu : fermenté, cuvé.
 rappiera : fermentation
 rappu, grappu : vin rouge qui a terminé sa fermentation en cuve.
 rasciula, rasgiula, raschiula : raisin qui n'arrive pas à maturation. Sin. incrispime.
 raspollu : V. caspagliula.
 raspu : sec, brut. Es. vinu raspu.
 raspulà : grappiller, grappillonner.
 raspulaghjolu, raspulatore : grappillonneur.
 raspulera, raspulime : grappillonnage.
 ratafia : ratafia. Liquore di frutta è pianta macerate in l'acquavita adulcita di mele o di zuccheru, è invecchjetu. Frutta : uva fresca o secca, chjarasgie amarene, fichi bianchi, bonbucconi o baracucche secche, perecutogne sbuchjate è appezzate, sorbe... piante : nepita, finochju, rosumarinu, erba barona, genziana, grane di morta o di ghjineperu.
 Deux recettes : 1. -Presser le raisin pour obtenir un demi-litre de jus filtré; mettre ce jus dans un bocal de un litre; exposer une heure au soleil après y avoir ajouté 25 morceaux de sucre; remplir le bocal d'eau-de-vie; boucher; utiliser au bout de trois mois. 2. -Remplir un bocal de grains avec pétiole de raisin de table ou muscat; ajouter du sucre en poudre à raison de deux poignées par litre; couvrir les fruits d'eau-de-vie; laisser deux mois au soleil. Servir au bout d'un an.
 ratu : greffon de vigne. Sin. insetu, strappetta, mazzetta.
 rebbiatura, rebbiera, riebbiatura : ouillage.
 rebbie, riebbie : rajouter, remettre, remplir, ouiller. Sin. accolmà, riempie, risimà.
 rendimentu : V. resita.
 resita, rendimentu : rendement, rapport. Es. uva di resita.
 ricalzà, rincalzà : butter, rechausser, terrer.
 ricalzera : 1. action de butter; 2. époque du battage. Sin. ricalzamentu, ricalzatura.
 ricolmu : plein à ras bord, débordant. Sin. colmu, riculmatu.
 ricolu : décantation.
 riculmà : remplir à ras bord. Ouiller. Sin. risimà.
 riempie : V. rebbie
 rigagliu : rainure, jable.
 riminese, griminese : variété de raisin blanc.
 rinfurzà : augmenter du tanin pour renforcer la conservation du vin. Sin. aiutà.
 ripassu : seconde distillation, distillation à repasse, distillation des flemmes.
 ripate : terrasses cultivées en vigne.
 risimà : V. riculmà
 risimera : ouillage.
 ristringhje : répartir dans des ustensiles plus petits le vin d'un grand tonneau entamé.
 ritagliulime : échantillonnage.
 rompicapu : vin qui monte à la tête. Sin. sciappacapu.
 rubignu : qui tire sur le rouge.
 ruma : V. gruma.
 rumma : glucose naturel des fruits.
 rumpera : premier labour.
 runchetta : petite serpette pour tailler ou émonder la vigne. Sin. pinnatellu, pinnatinu.

 saccula : sorte de sac en toile forte dans lequel on enfermait du raisin pour le presser par simple torsion et en extraire un jus claire servant à faire soit le raisiné ou la ratafia.
 saldà, sallà : souder, sceller, obturer. Sin. musticià, villottà.

salda : étanchéité.
saldatura, sallatura : obturation; les liaisons entre les parties mobiles de l'alambic étaient obturées avec une pâte d'argile tamisée, comprimée avec des bandelettes de tissu trempées.
salvatichina (uva-) : sorte de raisin blanc aux grains clairsemés et donnant un vin agréable à boire.
salvaticu : agassin de la vigne.
sapidu : sapide, qui a du goût, de la saveur. Contr. Disapidu.
sapore, savore : goût, saveur, fumet.
sappa : suc de raisin cuit, donc concentré, ajouté au moût pour augmenter la teneur en alcool, ou utilisé pour faire du raisiné ou des gâteaux (mustose).
sarchià : sarcler.
sarchiu : binette. Sin. zappetta, marinchjana.
savina : tuteur, pieu, petit échelas.
sbarbulà, sbastardà : action d'enlever les surgeons bâtards aux pieds des greffons.
sbebbita : beuverie, libation.
sbiaccà : 1. élaguer la vigne. 2. enlever les sarments coupés.
sbiverazzà : boire souvent.
sborgna : ivresse, soûlerie, cuite, maffée, enivrement. Sin. briachina, imbriachina.
sbuccià, sbucci, sbuccisce: éclore, bourgeonner, s'épanouir.
sbucciatu : éclos, bourgeonné.
sbuccime : éclosion.
sbudrà : éventrer, défoncer.
sbullà : fermenter.
sbullaccarà : bouillonner.
sbundà : débonder.
sburraghjime : débourrement.
sbuttà : 1.éclore. 2. soutirer.
scaldacciatu : éméché.
scalzà : déchausser un cep, décavaillonner, affouiller.
scalzatrice : charrue vigneronne, décavaillonneuse.
scalzatura : déchaussement, décavaillonnage.
scalzera : action de déchausser, de décavaillonner.
scamà : vider le trop-plein des bouteilles.
scanalà : jabler, rainer, canneler.
scanalatore : jabloir, outil à rainer.
scanalatura : jable, rainure, cannelure, strie, striure.
scandellà : gouter.
scandellime : stillation.
scandulà : dessécher, disjoindre. Sin. scundisà. Es. botte scandulata o scundisata o scatarata: tonneau aux douves disjointes.
scapicciulà : enlever le pétiole.
scapacchiulà : égrapper.
scassà : défoncer un terrain.dettu : « scassà e vigne di u Signore », cunverte i dannati, l'anime perse.
scassadore : terrassier.
scassatrice : défonceuse.
scassatu : défoncé.
scassera : défonçage.
scassu : terrain défoncé.
scherbezza : corbeille tressée en osier ou éclisses de châtaignier utilisée pour les vendanges.

schiettu : sain, pur. Uva schietta : raisin qui a évité la maladie.
schiuma, sciuma : mousse, écume.
schiumante, sciumante, spumante : mousseux.
schiumighjà, sciumighjà : produire de la mousse, de l'écume.
schizzà, scrizzà : gicler, jaillir. Es. tirata a spicula, u vinu schizza.
schizzittà : jaillir par petits jets.
schjarì : V. chjarificà.
sciaccarellu : variété de raisin de grand cru mais délicat parce que sujet à la coulure. Demande une taille longue dite: « putera stefanina » (Corti).
sciaccia : écraser, fouler. Sin. inciaccia.
sciacquittà : agiter, secouer, claquer un liquide dans un vase ou un tonneau pour le rincer. Sin. ciambuttà, sciambaglia, sciambulià.
sciacquittata, sciacquata : rinçage.
scianchi : grappillons. V. caspagliula.
scioglilingua (vinu -) : vin fort qui enivre et donne la parlotte.
sciumbrone : soiffard.
sciuppina : chopine.
scrigna, scrignatura : fissure.
scrignatu : fissuré. Botte scrignata.
scubunà : débondonner, déboucher. Sin. stappà.
sculà : couler.
sculatoghju : 1. égouttoir, if. 2. canal de sortie d'une cuve.
sculatura : 1. reste de liquide dans un récipient. 2. mélange de différents restes de vin, ripopée.
sculime : égouttement, suintement.
scundisà : démonter, disjoindre, démolir.
scundisatu, scundisu, scundesu : démonté, qui ne peut plus servir.
scupatu : chargé de grains (comme la bruyère). Sin. granatu.
scurza : écorce de châtaignier ou de chêne-vert utilisée pour taniser (corser) le vin.
sduvà : enlever une douve à un tonneau pour la réparer ou la remplacer.
seccu : coulure. Sin. cascaticciu.
sechjone : grosse seille, cuveau.
senapina : moutarde ; jus de raisin vert et moutarde pilés au mortier (conservé quelques mois dans une marmite, ce mélange est utilisé comme cataplasme).
serpentina (di u lambiccu) : serpent.
sfeccia : soutirer le vin afin d'en éliminer les lies, élier.
sfilunatu (vinu-) : vin atteint de la « graisse » (maladie qui donne au vin un aspect filandreux).
sfondulà : ôter le fond d'un tonneau pour le transformer en cuve. Un tonneau coupé en deux donne deux cuveaux (tinazzoli).
sgorbinella : v. sgranfiellu.
sgranellà : égrener, égrapper.
sgranellatura, sgranellera : égrappage.
sgranfiellu : fer rond, recourbé, terminé par un grattoir étroit, destiné à nettoyer le jable du portillon du tonneau. Pouvait aussi être utilisé pour marquer les douves des tonneaux. Sin. sgorbinella.
sgrombulà : égrener. Es. caspe sgrombulate da e pernice.
sgrumbulà : égrener, égrapper.
sgrummà : détartre.
sgucciulà : égoutter, suinter.
sgucciulatura : fond, dernières gouttes.

sgurgà : dégorger. Es. sgurgà a cannella.
sgurgatoghju : dégorgeoir, déversoir.
sguttà : goutter, suinter, égoutter.
sguttatura : égoutture. Sin. sgottu.
simà : baisser, diminuer. V. risimà.
simera : évaporation; baisse du niveau du vin durant la fermentation.
sisu : mauvais goût qui reste dans la bouche après avoir bu un mauvais vin (moisi, chanci).
sitembrinu : acidité, besaigre. Vinu chì piglia u sitembrinu, vin qui tourne qui s'acétifie, qui s'altère à l'air (vin afflé).
situ : odeur forte et âcre.
smalmà : V. spampanà.
smammà : sevrer, ébourgeonner, couper les brindilles (bâtards) et les faux bourgeons.
smammatura : enlèvement des bâtards.
smammera : sevrage.
smiscià : soutirer le vin nouveau (rappu) en l'aérant fortement afin d'éliminer les derniers gaz de la fermentation.
smisciulà : transvaser en utilisant un chantepleure.
sobriu : tempérent, frugal.
solcu : fossé, rigole, cannelure.
soma : capacité variable suivant l'animal utilisé pour le transport des outres, âne (70 l.) ou mulet (105 l.).
sonda cù a so batta : alcoomètre avec son étui en zinc.
soprattallu : grappillon. V. caspagliula.
sopravvigna : grappillon ou « reverdon » venant à l'extrémité du sarment donné par le bourrillon fertile de la couronne. Sin. altavigna, cianghi.
sorba : fruit du sorbier. « Pare vinu di sorba » se dit du vin âcre.
sottumessa (vigna-) : vigne de trois ans lorsque la bouture devient cep et donne le « vin à trois feuilles ».
sottuscala (vinu di -) : vin de derrière les fagots, vieux et, en général, bon.
spalà : d'échalasser.
spalatura : action d'échalasser.
spampanà : défeuiller.
spampanà : épamprer, émonder pour accélérer le mûrissement du raisin. Sin. sbiaccà, stallunà, sfrascà, sfrunderà, sfuà, smalmà.
spampanera : épamprement avec un sécateur ou une serpette.
sparte : entamer. Sin. spezzà.
spasa : panier plat que l'on portait sur la tête, banaste.
spenciulà, spendicà : pendre, pendiller, retomber.
spezzà : entamer. Sin. sparte.
spica, spicu : fausset, douzil. V. spicula.
spiccà : décrocher, détacher, cueillir.
spicula : fausset; petite cheville de bois dur pour reboucher la perce des tonneaux lors de faibles prélèvements (existe aussi en bronze). Sin. spilla, spirula, steccu, sticciola, stuppinu, zipulu.
spillu : trépan, tarière fine, gibelet, perce. Sin. truella. Existe en diverses tailles pour la perce des tonneaux que l'on veut surveiller ou pour obtenir des trous pour les robinets et les bouchons.
spiritu : esprit, alcool.- Spiritu di vinu (o acquavita di primu tiru) eau-de-vie forte.- Bon spiritu : fine ou eau-de-vie de premier choix.
spirula : V. spicula.

spitticulà : grappiller. Sin. raspulà.
spogliu, spoglia : collage du vin avec du blanc d'œuf.
spreme : presser, serrer très fort.
spremitura : 1. pressurage. 2. déchets de presse.
spuglià : déposer, décanté, clarifier. U vinu si spoglia : lascia a feccia.
spugliatu : qui a décanté, clair. Es. vinu spugliatu.
spugliera : décantation, collage.
spuntà : 1. tailler, raccourcir, pincer la vigne, supprimer les extrémités des rameaux. 2. lever, germer, pointer, poindre, naître.
spuntera : pinçage.
spurgulà : curer, récurer.
squarciatura : crevasse, gerçure des grains de raisin occasionnée par la grêle.
stacchetta : brûlure du raisin due à un soufrage par temps ensoleillé et chaud sur des grappes non protégées par le pampre.
stacchinellu : variété de raisin.
staglià, stazzà : jauger, étalonner.
stagnà : étancher, écoper. Es. Stagnà un tinazzu. Sin. starzà.
stallà, stallunà : ébourgeonner. Sin. tallà.
stalleraghja, stallunera : élagage, émondage. Sin. tallera.
stallu, stazzu : emplacement du fourneau de l'alambic.
stanghellu : étiquet (petite barre).
stappà, stuppà : déboucher, débonder, ouvrir.
starzà : V. stagnà
stazza : jauge ; tige de fer plat graduée pour jauger les tonneaux.
stazzà : V. staglià.
stazzu : V. stallu.
steccu : V. spigula.
steccunà : tuteurer, échalasser. Sin. palà.
stefanina : courson taillé à plus de trois yeux, utilisé surtout pour les vignes palissées.
sticciola : fausset. V. spicula.
stivatu : lesté, alourdi. V. impentà.
stivigliu : ustensile, récipient.
stollu, stolozzu : piquet d'attache, pieu d'échalas généralement en châtaignier. Sin. piottulu, palu.
stornavignà : ébourgeonner (en juin).
stornavigna : tout rejet ou pousse avant le greffon.
stornavignu : grappillon mal formé, encore vert, que l'on cueille après la vendange pour acidifier un moût trop doux.
strabeie : boire avec excès.
stracciolu, stracciulellu : chiffon qui entoure le bouchon d'une bonde.
strappetta : bouture à talon, à cossette, arrachée non coupée.
strigne : serrer, lier étroitement. Sin. allaccià. Es. vigna palata, strinta è liata.
strinu : V. infrussu.
strisgiacche : vieille écorce du cep qui se déchire en lambeaux.
stroppulu, truvicciu, struvichju : anneau d'une corde, estrope.
stuccà : calfater, boucher, luter, mastiquer pour rendre hermétique.
stuccu : mastic obtenu avec de l'argile et du suif.
stufà : étuver les tonneaux à l'eau bouillante pour les laver et gonfler les douves.
stuppà : V. stappà.

stuppinu : fausset ; pièce vissée sur le devant des gros robinets qui permettait, en l'enlevant, d'introduire une baguette de bois ou de fer pour les désengorger.
 stuva : recette de vigneron pour faire repartir la fermentation : mettre à bouillir dans de l'eau clair du fenouil, des feuilles de laurier-sauce, de pêcher, de vigne, et un peu de sel ; jeter cette préparation bouillante dans un tonneau, agiter celui-ci, puis le vider; transvaser immédiatement le vin nouveau dans ce tonneau
 stuvigliame : vaisselle vinaire : fouloir, presse, futaille...
 stuchju : jus en général, suc, sève, quintessence. V. ammore. Suchju asprinu-verjus. Suchju schiettu : mère goutte.
 sugiglià, sugillà : sceller hermétiquement la bonde avec une pâte de cendre et d'argile malaxées à l'eau.
 sugu, suvu : fumier. Sugu chimicu : engrais
 surpà : siroter, boire à petits coups. Sin. Sursà, surzà, zarzà.
 surzata : gorgée.
 svignà : arracher, détruire la vigne.
 svinà : tirer le vin de la cuve.
 svità : 1. écerner les ceps, les raccourcir. 2. enlever les sarments coupés près la taille.
 svultà : aigrir (pour le vin).
 svultatura : période où le raisin prend la couleur du cépage.

tacchi (di u torchju) : cales.
 taccu : taché, défectueux. Es. gracinu taccu.
 talla, tallu : rejet, pousse, scion, stolon, surgenon.
 tallà : ébourgeonner, enlever le bâtard, taller.
 tallatura, tallera : ébourgeonnage.
 tama : le fût du cep.
 tanfata (di zolfu) : odeur de soufre après le méchage.
 tanfatu (vinu -) : vin altéré, bouchonné.
 tanfu, tanfiu : pour le vin, odeur et goût de moisi. Sin. sisu.
 tanta (uva -) : raisin sec échaudé, ébouillanté.
 tappà, tuppà : boucher, obstruer. Sin. cupunà.
 tappu : bouchon, bonde, obturateur. Es. tappu di suveru, di cristallu, di stracci, di stoppa, scupinu. Esse pienu à tappu : être fin soul, ivre-mort. Der. tapparellu, tappazzolu.
 tardivu : tardif. Es. uva tardiva. Cuntr. primaticciu.
 tartaru : dépôt salin produit par la fermentation du vin, tartre.
 tarula : vrillette.
 tasa : 1. gorgée, rasade, lampée. 2. ustensile servant d'étalon pour échantillonner les autres (decalitru, zucchetta).
 tasà : jauger une futaille.
 tasanà : boire à petites gorgées. Es. tasanà aspezzu : aimer boire.
 tazzà : hacher. Es. a grandina hà tazzatu a vigna.
 tempanu : portillon de la cuve ou du tonneau. Sin. usciolu.
 terrenu : 1. terrain. 2. terroir, cru. Sin. fondu.
 testimone : bourrignon ou œil fertile de la couronne, souvent confondu avec elle.
 tina : cuve en maçonnerie ouverte en haut (boccaporta, o caterazza) pour recevoir la trémie de foulage (trimoghja) et comportant un portillon de vidange (usciolu) qui donne sur une autre cuve plus petite (tinazzolu o capitellu).
 tinazzaghju : fabricant de tonneaux.
 tinazzata : 1. cuvée 2. quantité de vin obtenue dans une cuve.
 tinazzolu : petite cuve en maçonnerie, baquet, cuveau, jale.

tinazzu : gros tonneau, tonne.
 tinta : le tanin du vin. Sin. conciu. Dà a tinta à u vinu : ajouter du tanin.
 tintaia : variété de raisin teinturier (alicante).
 tintaiu (vinu -) : vin très coloré, foncé.
 tiratappu : tire-bouchon. Sin. cacciatappu.
 tonchju : sarment qui croît sur les ceps après la taille et qu'il faut éliminer.
 torbidu : trouble, non décanté.
 torce : tordre, arquer (les sarments).
 torchju : presse, pressoir, presse rustique à treuil. Vucabulariu di u torchju maiò : asta di rinforzu ancinata : hampe à double crosse, barre de fer formant U. Bucaticciu culatoghju o pancone : dalle de pierre ou gros planchon à rigole circulaire. Burdunale o particone : grosse poutre-levier en chêne vert ou châtaignier. Bussellu o rutella : roue à gorge de poulie ou moufle. Canpone o funone : câble tressé en chanvre ou poil de chèvre. Capannella : maillon-boucle serti au soufre sur le peson. Carcà u strittoghju : arrimer le cuvier et le remplir. Cardine o ghjanganu : pivot en acier où s'articule la poutre-levier. Catena di u tribbiu : chaîne d'accrochage du peson ou contrepoids. Cavichju d'appochju : point d'appui de la poutre-levier.
 Cavichju d'arrestu : barreau arrêtoir où repose la poutre à l'arrêt. Cavichjule : chevilles reliant les couples des montants. Chjarchjolu : grosse virole du moyeu du treuil. Chjarchjoni di u strittoghju : cerclage amovible du cuvier de pressage. Chjavette : clavettes des entretoises. Chjavichjula : clavette arrière de l'essieu (axe) du treuil. Contrapesu o tribbione : gros bloc de pierre (granit) faisant contrepoids. Cozze : cales ou grosses fiches bloquant les entretoises. Curona à granchji : couronne métallique à crans d'arrêts. Cuzzà : caler le pressoir. Funona o canapone : cordage (sin. cavu, in Capicorsu). Fusu o subbiu : axe ou essieu du treuil. Ghjargala o scanalatura : rainure circulaire de la dalle ou plancher. Ghjocula o cardine : pivot ou axe du levier (sin. ghjanganu). Granchji : crans de la couronne dentée. Impentà : mettre sous presse. Impentata o turchjata : pressée (sin. franta per l'olive, sprimuta per u mele). Incalcata : endroit où s'exerce la pression. Incastri : mortaises et tenons du bâti. Intacche : encoches ou marques d'attache des cordages. Intavulatu : lattis amovible du socle. Manuvelle o stanghe : barres de manœuvre du treuil. Maschjotti di tilari : tenons des montants du bâti. Moggiu o mozzu : moyeu du treuil, percé en croix. Ochji di u moggiu : trous des barres de manœuvre. Pancone o bucaticciu : planchons ou bas de presse à rigole. Partichella o cantellettu : poutre fixe jouxtant le haut du bâti. Particone o burdunale : grosse poutre-levier en chêne vert ou châtaignier. Petranculone o tribbione : autre nom du contrepoids. Puntelletti di a traversa : étais accolés aux montants supportant le barreau. Ritancia o ochjellu : anneau de fer du câble (en chanvre seulement. Rucula o tagliola doppia : moufle ou palan. Rutella : grosse rondelle arrière du moyen du treuil. Scanalatura o vigu : rigole circulaire creusée sur le bas de la presse. Stanghe o manuvelle : barres de manœuvre du treuil. Stanghetta o scruchjetta : cliquet ou gâchette mobile du treuil. Stangone o travicellu : poutrelle servant d'entretoise haute du bâti. Stavelli : petite entretoises à clavettes assujettissant le bâti. Stecche : clavettes de bois dur. Stringule di strittoghju anticu : cordage en poil enserrant le cuvier sans fond. Strittoghju anticu o tinazzione : cuvier à douves disjointes (de même conception que le « bucataghju ») maintenues par des cordages en poil de chèvre et tordues à l'aide de tordoirs courbes. Subbiu o fusu di torchju : essieu ou axe du treuil. Tacchi, tacchetti : cale de pressage, grosse et moyennes. Tacina o strufinaghjolu o crudicciu scuvigliatu : peau de sanglier. Tilari : montants du bâti du pressoir fixés au socle. Tondi è mezi tondi : madriers de pressage dimensionnés au cuvier. Torchju : treuil de la presse ; la presse en général. Torchju à stangatoghju : presse à l'arrêt sur le barreau arrêtoir. Torchju in leva : presse prête à entrer en fonction. Torchju incippatu : pressoir (chaîne tendue du peson) en état de marche. Tornu : autre nom du treuil (es. tornu di carru). Travata : poutrage où s'accroche la poulie ou

le palan. Travers o cavichju d'arrestu : barre d'appui de la poutre-levier à l'arrêt. Tracellu o stangone : poutrelle servant d'entrepoise haute du bâti. Tribiu o tribbione : autre nom du peson ou contrepoids. Troppi : petits billots. Turtagna (turcinellu arcatu) : tordre légèrement arqué pour raidir les cordes. Vuglitoghju : tourrillon de chaîne du contrepoid. Zocculu : socle massif équarri en chêne vert ou châtaignier.

tracottaghjina : insolence, témérité, inconscience ou malignité dues à la boisson.

trafurcà : après avoir soutiré le vin de la cuve, il reste les rafles qui sont retirées « à la fourche » et tassées dans un cuveau pour être distillées plus tard.

trafurcinà : tituber.

tralatata : transvasement, les ustensiles étant bord à bord.

tralcia : sarment de vigne sauvage utilisé comme lien.

tralicciu : treillis de sarments sauvages tressés. Sin. graticciu.

tramutà : soutirer le vin, transmuier. Sin. travasà, traslatà, traslucà, trasmutà.

trattamentu, trattera : traitement de la vigne.

travasà : transvaser délicatement de vin décanté pour ne pas remuer les lies.

tricciu, tricciulu : chargé de grappes. Es. pargulatu tricciulu.

trimoglia : trémie pour fouler le raisin aux pieds; caisse en bois, de forme pyramidale tronquée, dont le petit fond est formé d'une claie; elle s'emboîtait sur l'ouverture (boccaporta) de la cuve (tina). Sin. Graticula, fragnaghjola, calcicatoghja.

trisca : vigne sauvage ne donnant pas de raisin.

triscia, trischia : rameau sarmenteux, sarment de vigne sauvage utilisé pour faire les entraves et licols.

triscione : vieux cep.

truella, truvella : vrille, foret, tarière, gibelet, bondonnière, losse, barroire de tonnelier.

trumbà, trumbizzà : tranvaser le vin (Falcucci).

tunchià : ébourgeonner (au mois de juin).

tundinellu : V. bacu

tuppone : bonde de tonneau.

turacciolu : bouchon de tonneau de forme rectangulaire.

turchjà : presser.

turchjera : pressage.

uchjanile : 1. source.- 2. trou de vidange.

ugnulu : espace entre deux parcelles de vigne, soit pour le passage, soit pour la délimitation.

umbria, umbriale : ubac.

umbutu : V. imbutu.

unteru : terme, limite.

usciolu : portillon du tonneau ou de la cuve. Sin. tempanu, fecciaghja.

utricellu, otrarellu : petite outre.

utrinu : en forme d'outre.

uva : raisin. L'uva si pesta, si calpeghja o si fragna. Uva in cova, matura, durace, grumbuluta, passa, impassita, secca, acerba o buzza, vizza, rasgiulata (fr. tachée par le gel).- Uva di serpu (fr. tamier).- Uva serpigna (fr. phytolaque).- Uva dolciamara (fr. vigne de Judée).- Uva spinia o spinitrivula (fr. épine vinette).- Uva sanghjuvannina (fr. groseille).- Uva ribigna (fr. cassis).- Uva di tavula (fr. raisin de table ou utilisé pour la ratafia ou comme raisin sec).- Uva di pargula (fr. raisin de treille).- Uva da pende (fr. raisin de conservation).

uvagnula : variété de raisin de table, blanc, oviforme, peu sucré.

uverosu : spongieux, cartilagineux.

uveru : mère du vinaigre lorsqu'elle a vieilli.

uvizame, uvizzatu : les cépages.

uvizzi : variétés de raisin, cépages. Sin. vitigni. Uvizzi di i nostri vigneti : ancelottu, agnula, barbaresca, biancone, brustianu, barbirossu, carcaghjolu rossu è biancu, carcamanu, carcamulu, fravula, ghjenuvisella, ghjiru, malvasiu, muscatu, muscatellone, muscatellucciu, minustellu, merlaghju, niellucciu, pisulanu, pagadebitu, raffaellone, rosula, ruguglione, riminese, rosoghju, sciaccarellu, sanghjuvellu, tintaia, vermentinu, zunpinu, aleaticu, alicante, aramone, carignan, chasselas, cinsault, grenache.- V.CIVAM DE LA REGION CORSE, « lexique des noms corses de cépage », nov.1989.

vampata : effluve.

vampu (vampata) : en brûlant d'eau-de-vie, l'observation de la combustion indique sa « force » à un œil exercé.

vanga : bêche.

vangà : bêcher.

vangale : terre meuble.

vangatu : terrain bêché.

vanghile : fer ou poussoir de la bêche. Sin. cavichjolu, steccu.

vangone : grosse bêche à poussoir.

varietà : variété. V. uvizzi

vignà, avvignà : planter de la vigne.

vigna : vigne. Calzu di vigna : cep, pied.- Vigna à calzu maschju : vigne non palissée.- A stesa di a vigna si cuntava in ghjurnate* di zappera.- A vigna si scassa, si zappa, si maghjınca*, si pota, si tratta, si vindemmia.- Per cultivà a vigna, u vignaghjolu cunnosce è rispetta i « sette fiati », sette periode per ghjughjene à e vindemmie : u sonnu inguernescu; a nascita di i cacci (aprile); u frundulime veranincu; u fiurimme (di ghjugnu); a fruttificazione (di lugliu), u culurime (uva in cera); a maturazione*; siasi move mesi.

vignaghjolu : viticulteur, vigneron.- Galateu di u vignaghjolu : 1. Terra ascosa di custerà. 2. Maglioli* scelti in purcaghja. 3. Un bon mischju* d'uvizzi*. 4. Zappata una, ma duie maghjinchere*. 5. Putata* corta è nettera. 6. Sugu* sì, tutti i trè anni. 7. Zolfu sempre più chè celesta. 8. Coglie in cera ma non troppu. 9. Pulisce è ripulisce u stuvigliame*. 10. Avvinà, avvinà quantu poi. 11. Mutà vinu dopu spogliu*. 12. Venutu sittembre saperai ciò ch'è tù ai fattu (Dettumi da Ghjiseppu Antone Ristori).

vignetu : vignoble.

villottà : luter, rendre étanche.

vinaccia : vinasse, marc de raisin, ce qui reste des rafles et autres résidus du moût.- Vinaccia di torchju : celle qui, après pressage, donne la mère-goutte et le jus de presse.- Vinaccia sfumata : résidu des rafles après distillation, le stérile (sert à ameublir certains sols).- Le marc de raisin qui ne pouvait être distillé tout de suite après le soutirage du vin était conservé dans des ustensiles hermétiquement clos jusqu'à son utilisation.

vinacciosu : vineux.

vinaghjolu : marchand ou acheteur de vin.

vinaghju : vinaire.

vinarellu, vinucciu : vin peu alcoolisé.

vinatoghja : V. graticulu.

vinatteru : cabaretier.

vinculi : pleyons, attaches. Vinculi aduprati : ghjuncu marinu, ghjunchina o quadriglia, vitalba, raffià, vitichju.

vindemmia, vendemmia : vendange.

vindimmià : vendanger.

vindimmiaghjolu : vendangeur.

vinetta : piquette. Sin. picchetta.

vinettu : bon petit vin, agréable.
 viniculu : vin faible, guinguet.
 viniferu : vinifère.
 vinificazione : Art de produire et de conserver le vin, vinification.
 vinone : vin exceptionnel.
 vinosu, vinacciosu : vineux (couleur).
 vinu : vin. Abbuccabellu (attrayant), abbuccatu (plutôt doux), asprignu (verjuté), biancu (blanc), caspagnu (coupé d'eau), chjarasginu (rouge clair), di bastone (frelaté), di messa o di bon prucacciu (bon), di prima forza (de qualité), di primu sgottu (mère-goutte), di sottu scala (excellent, fameux), di tavula (à conserver), dolce (liqueureux), fine (de choix), impassitu (de paille), mustosu (bourru), nustrale (du cru), petturale (pectoral), rappu (vin nouveau), raspiana (âcre), rifermatu (fermenté dans le cuvier), spiritosu (fort en degré), spumante (mousseux), tappatu (cacheté, réservé), tonicu (tonique).- Scherzi di u vinu : sittembrinu, muffa, acitosu, verdettu.
 vite : sarment. Plant de vigne.
 vitichjà : lier la vigne.
 vitichju : vrille de la vigne. Sin. caveriolu. Plante grimpante en général.
 vitigni : variétés de raisin, cépages. Sin uvizzi.
 vitone : pourridié.
 vitriola : pariétaire (servait à rincer les ustensiles en verre)
 vitriolu : sulfate de cuivre. V. acqua celesta.

zampina, zimpina, zumpina : vigne sauvage fructifère, lambruche ou lambrusque. Sin. lambrusca.
 zampinaghju, zi-, zu- : 1. pied de vigne sauvage arborée. 2. Lieu où abonde la vigne sauvage.
 zanfata : glicement du liquide lorsque on bouche un tonneau. Sin. Schizzulime, schizzata.
 zappà, zappunà : piocher, fouir. Pruv. poti chì sà, zappa chì pò, è paga u padrone.
 zappa : pioche. Sin. marra. Zappa à forca : bêchard, houe. Zappa à forca cù a cresta : bigot.
 Zappa à forca senza cresta : crochet.
 zappadore, zappaghjolu : terrassier, piocheur.
 zapparella : binette à deux dents.
 zappata : piochage rapide.
 zappera, zappatura : 1. saison du piochage. 2. En février, premier piochage à bras de la vigne à au moins 25cm de profondeur.
 zappittà : biner.
 zappone : grosse pioche, pic pioche pour défricher, hoyau. Sin. gaglione.
 zarafagliulu : grappe de raisin mal venue. Sin. grafagliulu.
 zarzà : V. surpà.
 zemba, zomba, zumba : courbure des douves du tonneau. Sin. ventre.
 ziferina (caspa-) : grappe de raisin à grains bien séparés.
 zipulu : broche d'un tonneau. V. spigula.
 zivibbu : raisin de Corinthe ou tout raisin sec.
 zolfanu, zolfu : soufre sublimé.
 zucca : gourde ; capacité d'une demi-gourde de 12l (12 zucche facianu un barile).
 zecchetta : décalitre ; nom donné au décalitre en fer avec bec verseur, anse mobile et poignée de prise.
 zuccigliola, zuccone : quantité de vin donnée au prêtre comme vin de messe.
 zulfaratoghju : soufreuse. V. cannellu.
 zuccà : 1. sécher un tonneau. 2. boire sec. Sin. Chjuchjà.

