



HAL
open science

La vigne et l'olivier en Corse : études de géolinguistique et de sémantique lexicale

Aurelia Ghjacumina Tognotti

► **To cite this version:**

Aurelia Ghjacumina Tognotti. La vigne et l'olivier en Corse : études de géolinguistique et de sémantique lexicale. Linguistique. Université Pascal Paoli, 2013. Français. NNT : 2013CORT0008 . tel-01087942

HAL Id: tel-01087942

<https://theses.hal.science/tel-01087942v1>

Submitted on 27 Nov 2014

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



**UNIVERSITE DE CORSE-PASCAL PAOLI
ECOLE DOCTORALE ENVIRONNEMENT ET SOCIETE
UMR CNRS 6240 LISA**

**Thèse présentée pour l'obtention du grade de
DOCTEUR EN CULTURES ET LANGUES REGIONALES**

Soutenue publiquement par

Aurelia Ghjacumina Tognotti

le 13 décembre 2013

**La vigne et l'olivier en Corse :
études de géolinguistique et de sémantique lexicale**

- Volume 1 -

Directeurs :

Directeur: Marie-José Dalbera-Stefanaggi, Professeur, Université de Corse-Pascal Paoli
Co-directeur: Estelle Medori, Maître de Conférence, Université de Corse-Pascal Paoli

Rapporteurs :

Elisabetta Carpitelli, Professeur, Université de Nice
Fiorenzo Toso, Professeur associé, Université de Sassari

Jury :

Marie-José Dalbera-Stefanaggi, Professeur, Université de Corse-Pascal Paoli
Estelle Medori, Maître de Conférence, Université de Corse-Pascal Paoli
Elisabetta Carpitelli, Professeur, Université de Nice
Fiorenzo Toso, Professeur associé, Université de Sassari
Max Pfister, Professeur émérite, Université de Sarrebruck

Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier vivement Marie-José Dalbera-Stefanaggi et Stella Medori, mes directrices de thèse, de m'avoir offert la possibilité d'entreprendre cette recherche et de m'avoir apporté la motivation nécessaire dès le début de ce parcours. Leurs enseignements, leur accompagnement permanent et leurs précieux conseils m'ont permis d'accomplir ce travail.

Je remercie notamment d'autres membres de l'université qui m'ont également aidé dans la réalisation de ce travail de recherche : Véronique Lepidi, Guillaume Scartabelli et Johan Jouve, ainsi que le personnel de la Bibliothèque Universitaire.

Ma famille et mes amis m'ont apporté un soutien primordial, indispensable à la conduite puis, à la finalisation de cette entreprise. Je pense en particulier à Patricia Benessy, Ghjuvan'Francè Mattei et Fabien Cucchi qui ont été présents à chaque étape. Je tiens aussi à remercier pour leur aide et leurs encouragements : Paola Camuffo, Anne Laure Cristofari, Fabienne Maestracci, Cyrielle Lazzoni, Antoine Ambrogi, Laura Furioli, Serena Maury, Sarah Sentenac, Laetitia Allegrini, Laura-Maria Poli, Frédérique Mattei-Jordan.

La recherche entreprise n'aurait pu se réaliser sans les informateurs qui ont su me consacrer du temps et me transmettre leur savoir. Je tiens à leur exprimer toute ma gratitude, ainsi qu'aux personnes de leur entourage qui m'ont permis de les rencontrer : Jean Henri Pinna, Michel Diani, Vincent Buzzo, Joseph Renucci, Jacques Cirindini, Jeannot Marchi, Jean Dominique Arrighi, Nonce Giovanetti, Pierre Giovanetti, Orsula Maria Costa, Jean Maestratti, Eliane Merlini, Jean Pascal-Piazza, Marie-Ange Piazza, Charles Morati, Joseph Grimaldi D'Esdra, Michel Raffali, Venturini.

Da compia, aghju una pinsata pà babbu chì hè statu unu puntellu è u primu à avviammi annant'à istu caminu. U so ghjudiziu è i so incuraghjamenti, senza fini, sò mancati monda à a fini di a rialisazioni di istu travaddu. Piccatu, ùn avarà micca pussutu veda u so sboccu. Di cori li rendu umaghju è li dedichighju istu travaddu.

TABLE DE MATIERES

Introduction	8
0.1. Présentation du sujet de thèse	8
0.2. Le corpus oral	18
0.3. Les sources documentaires	25
0.4. Contexte scientifique et perspectives	27
0.5. La structure de la thèse	28
Chapitre 1. La vigne et le raisin	31
1.1. Les végétaux : dénominations, étymologie et sémantisme	31
1.1.1. La vigne	31
1.1.2. Les pousses de la vigne	31
1.1.3. Les feuilles de la vigne	48
1.1.4. Les vrilles de la vigne	51
1.2. Le raisin : dénominations, étymologie et sémantisme	57
1.2.1. Le raisin	57
1.2.2. Le raisin vert	57
1.2.3. Le raisin mûr	59
1.2.4. Le raisin sec	59
1.2.5. La grappe	62
1.2.6. Les petites grappes	63
1.2.7. Les grains de raisin	70
1.2.8. Les pépins de raisin	73
1.3. Les noms de cépages	74
1.3.1. Les motifs des dénominations	74
1.3.1.a. La couleur	74
1.3.1.b. L'odeur	81
1.3.1.c. Le goût	82
1.3.1.d. La forme	84

1.3.1.e. La consistance	88
1.3.1.f. La productivité	90
1.3.1.g. La phase de croissance ou de maturité	92
1.3.1.h. Les déonymes	94
1.3.1.i. Les gallicismes	101
1.3.1.j. Les noms obscurs	104
Chapitre 2. Travaux autour de la vigne	106
2.1. La plantation	106
2.1.1. Planter la vigne	106
2.1.2. Le plantoir	108
2.1.3. Défoncer le terrain pour planter la vigne	114
2.1.3.a. Outils pour défoncer le terrain	119
2.1.3.b. Le petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)	120
2.1.4. Déchausser et chausser les ceps	123
2.1.4.a. Déchausser les ceps	124
2.1.4.b. Chausser les ceps	127
2.1.5. Agencement des plants de vigne	132
2.1.5.a. Les terrasses de la vigne	132
2.1.5.b. Les murettes de soutien des terrasses	143
2.1.5.c. Une rangée de ceps	147
2.1.5.d. Les piquets de la vigne	151
2.1.6. Une vigne ancienne	153
2.1.7. Une vigne récente	155
2.2. La taille de la vigne	160
2.2.1. Tailler la vigne	160
2.2.2. Epamprer	161
2.2.3. Outil pour tailler la vigne	170
Chapitre 3. Les vendanges	174
3.1. L'acte de vendanger	174
3.2. Outils et contenants	176

3.2.1. Outil pour couper les grappes	176
3.2.2. Le seau pour recueillir les grappes	178
3.2.3. Le panier pour recueillir les grappes	182
3.2.4. La hotte ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux	186
Chapitre 4. La vinification	191
4.1. Dénominations autour des instruments de pressurage	191
4.1.1. Le pressoir à raisin	191
4.1.2. Fouler le raisin	192
4.1.3. Le fouloir à pieds	197
4.1.4. La cuve du pressoir	204
4.1.5. La vasque où l'on fait macérer les fruits	206
4.1.6. Le récipient où coule le vin	207
4.1.7. Le récipient qui recueille les grains passés avec le vin	209
4.1.8. Le pressoir à vis en bois	211
4.1.9. La vis du pressoir	213
4.2. Lieu de fabrication et de conservation	214
4.3. Les résultats du pressurage	216
4.3.1. Le bloc de raisin pressé	216
4.3.2. La lie	218
4.3.3. Le marc	221
4.3.4. Le premier vin qui coule du pressoir	222
4.3.5. Fermenter	225
4.3.6. La piquette	226
4.4. Dénominations autour des récipients	228
4.4.1. Le tonneau	228
4.4.2. Le baril	229
4.4.3. Le barillet	231
4.4.4. La bordelaise	233
4.4.5. Le foudre	233
4.4.6. Le tartre	235
4.4.7. Composition du tonneau	236
4.4.7.a. La douve	236

4.4.7.b. Les cercles du tonneau	237
4.4.7.c. La bonde	237
4.4.7.d. Le bouchon de la bonde	241
4.4.7.e. Le fausset	242
4.5. Les actions	243
4.5.1. Tirer le vin	243
4.5.2. Goûter le vin	247
4.5.3. Mettre le vin en bouteille	250
4.5.4. La cire à cacheter et cacheter	251
4.5.5. La distillation	253
Chapitre 5. L'oléiculture	255
5.1. L'arbre : dénominations, étymologie et sémantisme	255
5.1.1. L'olivier	255
5.1.2. Un lieu planté d'oliviers	256
5.1.3. L'olivier sauvage	257
5.1.4. Les oliviers sont chargés	259
5.1.5. La fleur d'olivier	261
5.2. Le fruit : dénominations, étymologie et sémantisme	263
5.2.1. Olive	263
5.2.2. Le noyau d'olive	263
5.2.3. La pulpe	264
5.2.4. Le pédoncule	265
5.3. Travail de la terre et récolte	267
5.3.1. Nettoyer le sol sous les oliviers	267
5.3.2. La récolte des olives	273
5.3.3. La couche d'olives sur le sol	275
5.3.4. Le crible pour les olives	278
5.4. L'extraction de l'huile : outillages et pratiques	281
5.4.1. Le pressoir	281
5.4.2. Le patron du pressoir	285
5.4.3. La redevance payée sur l'huile	288
5.4.4. La pressée	294

5.4.5. La meule du pressoir	297
5.4.6. La cuve du pressoir à olive	299
5.4.7. La vis du pressoir à huile	305
5.4.8. Le scourtin	308
5.4.9. La pâte d'olives	312
5.5. Les caractères de l'huile	315
5.5.1. L'huile claire	315
5.5.2. L'huile trouble	318
5.5.3. Huile vierge	319
5.5.4. Huile de seconde pression	321
5.5.5. Huile destinée à l'éclairage	325
5.5.6. Le mélange de restes d'huile et d'eau chaude	328
5.5.7. La jarre	329
Conclusion	333
Bibliographie	339
Index des noms corses	355
Index des étymons	367
Annexes	
Annexe A. Synthèse des enquêtes	377
Annexe B. Cartes de synthèse	378
Annexe C. Ethnotextes-Viticulture	396
Annexe D. Ethnotextes-Oléiculture	543
Annexe E. Documentation photographique	722
Annexe F. Lexiques corse-français et français-corse	753

Introduction

0.1. Présentation du sujet de thèse

Notre étude s'inscrit dans le cadre du programme NALC (*Nouvel Atlas Linguistique de la Corse*) et BDLC (*Banque de Données Linguistiques Corses*) que nous présentons par ailleurs (cf. *infra*), en particulier dans la préparation du volume consacré à l'agriculture. Ma participation au projet s'est concentrée sur le lexique de l'oléiculture et la viticulture.

Comme nous le savons avec l'exploitation de la vigne et de l'olivier nous avons des savoir-faire anciens, des cultures importantes dans les peuples méditerranéens. D'autre part, très tôt, ces deux cultures ont été associées car elles peuvent présenter l'usage de techniques et d'instruments apparentés. Le calendrier des travaux agricoles étant complémentaire, il est possible pour les agriculteurs de les pratiquer simultanément.

De nombreuses études relatives par exemple à l'histoire, à l'archéologie, à l'économie et notamment à l'agronomie¹ ont été menées sur ces thèmes en Corse. Mais nous retrouvons peu de chose en connexion avec la langue. L'ancienneté de ces activités et leur perpétuel développement a évidemment généré un lexique très riche et varié. Ce vocabulaire permet notamment de nommer des actions et des objets qui pour certains ne sont plus en vigueur aujourd'hui. Cependant, la majeure partie de ce lexique a toujours sa place dans la langue actuelle mais risque de disparaître à cause de la rupture de la transmission linguistique.

De façon schématique, les principaux objectifs de notre étude sont les suivants :

- _ Le recueil de données linguistiques et ethnographiques sur les thèmes de l'olivier et de la vigne.
- _ L'étude de la répartition géolinguistique des données lexicales recensées afin de mettre en valeur la variation spatiale, la richesse et la diversité de la langue.

¹ Cf. en particulier C.I.V.A.M. (Centre d'information et de vulgarisation pour l'agriculture et le milieu rural) devenu en 2011 le C.R.V.I. (Centre de recherche viticole) ; voir notamment Bronzini de Caraffa2001 pour l'oléiculture.

_ L'analyse étymologique et sémantique de chaque terme permettant d'établir les processus de formation des mots, de reconstruire l'évolution de la langue et ainsi d'accéder à la connaissance de son histoire.

Après avoir présenté les thèmes traités et le projet dans lequel s'inscrit cette thèse, nous exposerons la méthodologie adoptée pour recueillir et exploiter le corpus oral. Enfin nous expliquerons comment se présentent les résultats de cette recherche dans cette thèse.

➤ **La culture de la vigne et l'olivier : quelques points de repères**

« *S'il est bien une histoire méditerranéenne ; c'est bien celle de la culture de la vigne et de l'olivier* ». Cette phrase extraite de J.P. Brun2003 témoigne de l'importance de ces cultures, une importance qui reflète les rapports sociaux, la circulation des savoirs, des hommes et donc des langues. De façon générale, les historiens et les archéologues attribuent la diffusion de la culture de la vigne et de l'olivier en Méditerranée à « l'expansion de la civilisation gréco-romaine ». Cependant, il faut entendre ici qu'il s'agit de leur « domestication » c'est-à-dire les savoirs relatifs par exemple à la plantation, au provignage ou à la greffe. En effet, l'exploitation des pieds de vignes ou d'oliviers à l'état sauvage devait probablement être d'usage avant cette période. En ce qui concerne la Corse, la présence de *scourtins*² dans des strates préhistoriques³ laisse présager un pressurage précoce des olives sauvages.

Comme nous l'avons dit précédemment, tout au long de l'histoire, la viticulture et l'oléiculture ont été associées, en raison de la complémentarité des périodes de cueillettes, de l'emploi de techniques et d'outils analogues dans les travaux agricoles (plantation, taille...) ou dans la production du vin et de l'huile (en particulier ce qui est relatif au pressurage)⁴.

A la lecture de sources documentaires relatives à l'histoire et aux pratiques de la viticulture et de l'oléiculture⁵, on se rend compte qu'il existe une certaine continuité de l'Antiquité à nos jours.

Au niveau de la plantation et de la conduite de la vigne, des pratiques attestées durant l'Antiquité sont toujours en usage à l'époque contemporaine dont les quelques exemples

² Rappelons que le *scourtin* est une sorte de paille de forme circulaire servant à filtrer la pâte d'olives.

³ Cf. Lanfranchi F. -Weiss M.C., 1997, *L'aventure humaine préhistorique en Corse*.

⁴ Dans le paysage insulaire, l'association olivier et vigne est attestée au Bas Moyen-Âge (cf. Jouffroy2013, p. 265).

⁵ Voir par exemple : J.P. Brun2003, A. Rondeau1963, F.N. Mercury1991, A. Casanova1998, A.L. Serpentine2003, D. Jouffroy2013.

suiuants : défoncement général du terrain ; creusement de tranchées ; taille en gobelet ; vignes sur échalas ; vignes basses sans échalas ; usage de la serpe pour tailler la vigne et de la serpette pour couper les grappes ; utilisation de la houe pour bêcher la vigne plusieurs fois dans l'année. Parmi les soins prodigués à la vigne toujours durant l'Antiquité, J.P. Brun fait mention de l'utilisation de la terre avec de l'huile d'olive pour combattre certains parasites. Ce type de pratique c'est-à-dire l'utilisation de la terre contre les maladies se retrouve dans le témoignage de notre informateur de Tocchisu. Des similitudes avec les Grecs et les Romains sont bien établies dans la façon de planter, de cultiver ou de vendanger. Au sujet des vendanges, J.P. Brun souligne que « *Plus encore qu'aujourd'hui, c'était un temps de fêtes.* »⁶. Cette notion de « fêtes » au moment des vendanges est récurrente chez les informateurs interrogés au cours de nos enquêtes.

Dans les procédés de vinification, communément entre Antiquité et Epoque Moderne, on retrouve bien entendu la pratique du foulage avec les pieds. A ce sujet, il me semble important de relever une explication de J.P. Brun⁷ : « [...] *la vendange était apportée à la ferme et foulée sur des plates-formes de béton débouchant sur une cuve placée en contrebas et elle aussi bétonnée.* ». Ce procédé ancien nous renvoie à l'usage bien connu (en Corse) du *palmentu* par rapport, bien entendu, à son référent actuel mais surtout au signifié de son étymon comme nous le verrons dans les analyses. On retrouve des analogies également en ce qui concerne les instruments de pressurage. Dans notre thèse, nous abordons différentes dénominations mais nous ne faisons pas l'examen de l'évolution de ces différents instruments qui a été l'objet de recherche de divers auteurs⁸.

Cependant, pour mettre à nouveau l'accent sur l'ancienneté des pratiques notamment en Corse et sur les analogies des procédés de fabrication du vin et de l'huile, nous proposons quelques lignes extraites de Brun2003⁹ qui ont retenu toute notre attention : « *En Egypte, depuis le IIIème millénaire avant J.-C. au moins, on utilisait les pressoirs à torsion dont le rendement n'était pas négligeable. On plaçait le marc dans un solide sac cylindrique aux deux extrémités duquel on enfilait des bâtons que quatre hommes tournaient en sens contraire, tordant ainsi le linge d'où s'écoulait le jus. A partir du Moyen Empire, le sac fut assujetti à un fort cadre de bois et le rendement fut grandement amélioré. Si l'on n'a plus d'attestation de ce procédé primitif à l'époque gréco-romaine, il est hautement vraisemblable que les petits producteurs possédant un simple fouloir ont continué de l'employer très tard*

⁶ Brun2003, P. 45.

⁷ Brun2003, p. 54.

⁸ Pour la Corse, nous pensons en particulier aux travaux d'Antoine Casanova.

⁹ Brun2003, pp. 59-60.

dans tout le bassin méditerranéen. Il a d'ailleurs subsisté pour le pressurage des olives à Venise jusqu'au XVIIIème siècle et en Corse jusqu'au début du XXème siècle. ». Il faut bien souligner, qu'en Corse, ce type de pratique est réservé au pressurage des olives et n'est pas attesté pour le pressurage du raisin.

Dans notre comparaison entre Antiquité et époque contemporaine, nous pouvons notamment relever la question des variétés. En effet, le problème d'identification et de dénombrement des variétés de cépages, existant de l'Antiquité à nos jours, laisse imaginer combien la culture de la vigne a pu se développer, combien elle a été et est importante du point de vue de son expansion. Par ailleurs ce phénomène se reflète dans la langue comme on pourra le constater dans notre étude sur les dénominations des cépages.

En ce qui concerne l'olivier, les deux espèces suivantes sont distinguées : l'oléastre (*Olea europea L. Oleaster*) et l'olivier cultivé (*Olea europea L. Sativa*). L'exploitation de l'oléastre est très ancienne et le développement de l'oléiculture en Corse s'appuie notamment sur celle-ci.¹⁰ D'autre part, l'utilisation de l'oléastre à son état naturel, en parallèle au greffage, est toujours observable au XIXème siècle en Corse¹¹. Actuellement, au regard des ethnotextes recueillis, la plupart des informateurs nous expliquent qu'ils n'ont pas utilisé l'oléastre pour faire l'huile en raison de la mauvaise qualité donnée. De l'Antiquité à nos jours, parmi les fléaux de l'olivier, on retrouve le problème de « la mouche de l'olivier (*dacus olea*) »¹² contre lequel si l'on compare avec nos ethnotextes il n'y avait pas de solution jusqu'à il y a peu de temps. En ce qui concerne la cueillette des olives, à Epoque Antique, les méthodes suivantes étaient employées « *le ramassage des olives tombées, la cueillette, le secouage et le gaulage* »¹³ ; ces méthodes sont toujours bien en usage à Epoque Moderne. On peut souligner que la Corse est un des territoires témoignant de la perpétuation de procédés très anciens. A titre d'exemple, sur ce sujet, J.P. Brun évoque une méthode de pressurage consistant à tordre à la main « *des sacs emplis de pâte d'olive pour extraire l'huile* » dont des témoignages apparaissent « *en Corse aux XVIIIème et XIXème siècles* ». ¹⁴ Cette méthode pourrait notamment expliquer l'emploi de certains termes (tels que *saccu* et *sacculeddu*) bien attestés dans la langue d'aujourd'hui. Il expose également une pratique primitive qui consistait en un « [...] *foulage des olives avec les sabots de bois, connu en Grèce sous le nom*

¹⁰ Voir Brun2003, p. 124 et Jouffroy2013, p. 273. Voir aussi Lanfranchi F. -Weiss M.C., 1997, *L'aventure humaine préhistorique en Corse*.

¹¹ Voir Casanova1998, p. 44.

¹² Ce phénomène est traité dans l'ensemble des ouvrages relatifs à l'oléiculture ; pour l'époque antique voir Brun2003, p. 137.

¹³ Brun2003, p. 139.

¹⁴ Brun2003, pp. 149 et 151.

kroupezai et en latin sous la périphrase *canalis* [...] » dans « [...] *une auge en bois ou en pierre* [...] » qui « [...] *subsista en Corse et en Espagne jusqu'au XIXème siècle* ». Toutefois, on peut être surpris de cette affirmation quant à l'attestation de ce dernier procédé en Corse car, en l'état de nos connaissances, la documentation historique n'y fait pas référence.

En ce qui concerne l'expansion au cours du temps de ces cultures en Corse, une mise en valeur des terres agricoles est observable au XIème siècle durant la période pisane. Durant le Moyen-Âge, « la vigne et le vin sont les produits phares du développement et de l'enrichissement »¹⁵. D'autre part, ce phénomène se reflète dans des documents inscrits dans cette période comme nous le verrons pour l'attestation de certains termes. Un autre moment marquant dans l'histoire de l'expansion en Corse de ces cultures se situe au XVIIème siècle avec des campagnes de plantation et de greffage mises en place par la *Coltivazione* génoise¹⁶. En ce qui concerne la répartition des vignobles au XVIIIème siècle, ils sont en particulier diffusés dans le Cap Corse, le Nebbiu, la Balagne¹⁷, la région de Bastia (Marana, Casinca), la région d'Ajaccio et dans l'Extrême-Sud en particulier à Santa Lucia di Tallà et à Bunifaziu mais la présence de la vigne est également attestée sur le reste de l'île sous la forme de petite production familiale¹⁸. Il est à souligner qu'au cours du XIXème, la viticulture traverse une période de crise en raison du phylloxéra (maladie de la vigne). Le greffage sur le *vitis vinifera*, qui n'était pas répandu jusqu'à cette période, connaît alors un essor particulier pour renouveler les vignes¹⁹. Au XXème siècle, la production viticole est déclarée dans « l'ensemble des communes des départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud »²⁰. En ce qui concerne l'oléiculture, les endroits les plus importants d'expansion en Corse sont la Balagne, le Cap Corse, le Nebbiu, la région de Sartène et de Porto Vecchio et Bonifacio mais à côté de ces régions importantes, elle est également présente sur l'ensemble du territoire y compris dans l'intérieur de l'île²¹.

Enfin, en ce qui concerne le rapport entre milieu naturel et vignobles, la culture est favorisée sur les sols suivants : « granits arénisés, schistes, argilo-calcaires et terre d'alluvions »²². Au sujet de ce rapport avec les oliveraies, D. Jouffroy observe que « l'olivier, à la différence de la vigne, doit répondre à des impératifs bioclimatiques plus stricts ; de plus, l'olivier, par sa

¹⁵ Voir Arrighi-Jehasse2008, pp. 168 et 198.

¹⁶ Sur ce sujet, voir en particulier Serpentine2003.

¹⁷ Voir aussi L. Castellani2012.

¹⁸ Voir carte de la « Superficie des vignobles corses en 1791 d'après le plan terrier » (cf. Mercury1991, p. 42).

¹⁹ Sur ce sujet, voir aussi A. Cassarale2012.

²⁰ Cf. INAO2012.

²¹ Voir Jouffroy2013, pp. 273, 276 et 281.

²² INAO2012. cf. aussi Mercury1991, pp. 108-110.

longévité (plus de 300 ans, partout en Corse) s'inscrit plus durablement dans l'histoire d'un terroir alors que la vigne s'inscrit dans un cycle temporel ne dépassant pas un siècle »²³.

Notre objectif n'étant pas de dresser l'histoire de la viticulture et de l'oléiculture, nous n'approfondirons pas ces questions. L'évocation de ces quelques points a pour principal objectif de souligner l'ancienneté de certaines pratiques encore en usage à une époque bien récente et l'expansion importante de ces activités. Enfin, sans faire référence aux pourcentages d'occupation des sols, cette expansion est simplement observable à travers un parcours en différents points de l'île dont le paysage est indéniablement marqué de la présence de vignes ou d'oliviers.

➤ **Le programme NALC-BDLC**²⁴

Naissance du programme

Dans les années 70, le CNRS met en place un nouveau projet avec les Atlas Linguistiques de la France par régions. Après un débat autour du besoin ou non d'y intégrer la Corse, qui avait déjà fait l'objet de deux atlas linguistiques²⁵, le projet du *Nouvel Atlas Linguistique de la Corse* (NALC) fut finalement accepté. Il s'est développé à partir des Universités d'été de Corte de 1972 et 1973 à travers des communications *sur le problème des Atlas linguistiques corses et sur l'unité et la diversité des parlers corses*. La mise en chantier du NALC se fait en 1974 par Mathée Giacomo-Marcellési. Ce nouvel atlas a pour objectif « d'apporter un renouvellement et un enrichissement » par rapport aux précédents atlas dédiés à la Corse au niveau « des faits, de la méthode et des moyens ».

A partir de 1981 la direction du projet est reprise par le professeur M.J. Dalbera-Stefanaggi à l'Université de Corse. L'ouverture de l'Université a alors permis aux étudiants d'y contribuer en réalisant des enquêtes pour le NALC.

En 1986, la Collectivité Territoriale de Corse commande une *Banque de Données Linguistiques Corses* (BDLC) qui s'articule notamment sur le programme CNRS d'Atlas Linguistiques. La création de la BDLC a permis d'entrer dans une base informatisée l'ensemble des données recueillies sur le terrain : les réponses représentées sur les cartes

²³ Jouffroy 2013, p. 262.

²⁴ Pour la présentation de ce programme, nous nous sommes amplement appuyés sur les diverses présentations faites par M.J. Dalbera-Stefanaggi : 1990 (pp. 395-402) ; 1995 (pp. 53-69) ; 2001 (pp. 29-40).

²⁵ J. Gilliéron-E. Edmont, *Atlas Linguistique de la France : Corse* (ALFCo), 1924-1925 et G. Bottigliani, *Atlante Linguistico Etnografico Italiano della Corsica* (ALEIC) ; 1933-1942.

linguistiques mais aussi d'autres types d'informations d'ordre linguistique, métalinguistique et ethnographique qui ne peuvent être intégrées à l'atlas linguistique même.

La collecte des données

La philosophie du programme NALC-BDLC est de s'appuyer sur des critères relatifs à la dialectologie actuelle : la dimension spatiale, la dimension temporelle, la dimension sociale et la dimension culturelle.

Le questionnaire du NALC comporte trois niveaux : le *questionnaire général*, le *questionnaire-test* et les *questionnaires spécifiques*.

Le *questionnaire général* est composé d'environ 5000 questions réparties sous différents thèmes : l'élevage, l'agriculture, l'homme, la maison et la vie quotidienne, la nature, le village ou la ville et les croyances. Ce questionnaire appelé « responsable » a été établi à partir du dépouillement de nombreuses heures d'enregistrements recueillis sur le terrain. A partir des enquêtes semi-directives et des conversations libres collectées, l'équipe de la BDLC en a dégagé les unités lexicales et les thèmes pour constituer le questionnaire. Sur le modèle d'une enquête ethnographique, « ces enquêtes à questions ouvertes ont donc permis d'identifier le lexique spécifique à chaque activité »²⁶. Ce « responsable » constitue le premier niveau du questionnaire du NALC.

Le deuxième niveau est le *questionnaire-test*. Il est composé de quelques unités relatives au vocabulaire courant et a pour objectif de relever la variation phonétique en synchronie et en diachronie sur l'ensemble du territoire (cf. NALC I).

Enfin le troisième niveau est le *questionnaire spécifique*. Il est proche du questionnaire général dont il représente une sous-division thématique et amplifiée. Adopté pour la réalisation des NALC II et III, sa particularité est de mettre « en relation une taxinomie populaire et une taxinomie savante »²⁷.

En ce qui concerne le déroulement des enquêtes, il varie selon le questionnaire employé. Le questionnaire-test est appliqué à travers la méthode questions-réponses. « Les enquêtes de type ethno-lexical » avec les questionnaires thématiques s'appuient sur des entretiens semi-dirigés en langue corse. Le « responsable » est rédigé en français mais au

²⁶ Medori2008, p. 115.

²⁷ Dalbera-Stefanaggi2001, p. 30.

cours de l'enquête la langue d'interrogation est généralement le corse. L'entretien semi-dirigé permet de recueillir des ethnotextes qui nous donnent des informations d'ordre linguistique, ethnographique et métalinguistique. Pour l'enregistrement des réponses, les appareils numériques ont été utilisés dès le début de l'entreprise du programme NALC-BDLC. Ces nouvelles technologies, dont les enquêteurs des précédents atlas linguistiques ne disposaient pas, permettent la notation de toutes sortes d'informations.

En ce qui concerne le choix des informateurs, les principaux critères de sélection sont les suivants : locuteur corse natif de la localité enquêtée ; personnes pratiquant ou ayant pratiqué l'activité liée au thème abordé ; âge du locuteur. De façon générale, l'informateur le plus ancien a une connaissance plus riche de la langue et sa « mémoire permet, par la tradition orale, de remonter le temps »²⁸ à une époque plus reculée. Pour ce qui est de la recherche d'informateurs, elle s'appuie sur des réseaux relationnels. La dégradation du terrain dialectal étant de plus en plus marquée, il devient difficile de respecter ces critères.

En ce qui concerne les enquêteurs, « Le NALC n'a jamais bénéficié d'enquêteurs spécifiques »²⁹. Les enquêtes sont réalisées par l'équipe de la BDLC ou par des étudiants avancés sous leur direction. La transcription définitive des données du NALC I a été faite et vérifiée par une seule personne le professeur M.J. Dalbera-Stefanaggi « afin de préserver l'homogénéité des données ».

Le réseau d'enquêtes est variable selon le contexte. Pour le NALC I, 115 localités ont été traitées ; ce qui montre les possibilités du réseau de base qu'il est toujours possible d'élargir. Cependant, il faut noter que ce dernier s'adapte aussi aux réalités de l'organisation de l'espace. Par exemple, pour le NALC II, 14 localités ont été enquêtées correspondant aux principaux points bordant le littoral. Nous verrons qu'il en va de même pour l'agriculture c'est-à-dire une variabilité du réseau liée au terroir. En d'autres termes, ce phénomène pose le problème de l'adéquation langue/environnement, langue/terroir agricole.

Pour résumer la philosophie générale du programme NALC-BDLC, nous pouvons citer M.J. Dalbera-Stefanaggi2001 : « *les choix méthodologiques et épistémologiques qui sont les nôtres : recours permanent à l'enquête de terrain, prééminence accordée à l'oral, attention portée à la variation linguistique (diachronique, diatopique, diastratique) non*

²⁸ Giacomo-Marcellesi1978, p. 150.

²⁹ Dalbera-Stefanaggi2001, p. 31.

seulement dans un souci de précision de la description mais aussi comme principe explicatif du changement linguistique ».

La Banque de Données Linguistiques Corses (BDLC)

L'ensemble des données recueillies sur le terrain est donc intégré dans la *Banque de Données Linguistiques Corses*.

Le caractère informatique de la BDLC et cette saisie systématique des données permet à la fois une cartographie automatique de différents niveaux et de stocker l'ensemble des résultats d'enquêtes (sons, textes, images, vidéo) mais également de rendre compte des analyses effectuées par exemple au niveau étymologique ou morphologique.

Afin de ne pas confondre les faits bruts et les résultats d'analyses, cette *Banque de Données Linguistiques Corses* s'articule autour de fichiers spécifiques : *fichier central de saisie* ; *fichier localités* ; *fichier questions* ; *fichier étymons* ; *fichier morphèmes* ; *fichier lemmes* ; *fichier ethnotextes* et *fichier ethno-images*.

Excepté les niveaux morphologiques et étymologiques³⁰, l'ensemble des données recueillies sur le terrain est consultable sur la base en ligne³¹ par toute personne s'intéressant à la langue. Cette restitution des faits linguistiques est proposée sous différents modes d'interrogation. En effet, il est possible de procéder à une recherche à partir du lexique français-corse ou corse-français ou thématique qui donne accès aux transcriptions phonétiques et orthographiques, aux formes lemmatisées et à la répartition géolinguistique par le biais d'une cartographie présentée sous forme de cartes des lemmes ou de cartes phonétiques. Il est notamment possible de retrouver les données saisies dans la partie média de l'interface de gestion c'est-à-dire du texte, des sons et des photos. L'interface du site est bilingue, elle peut être consultée en français ou en corse au choix en sélectionnant la langue.

Il faut souligner que cette base de données est en constante activité et évolution. En effet, durant ces deux dernières années, une réécriture du système de gestion a été réalisée. Avec cette nouvelle interface de gestion, une dimension nouvelle apparaît : la mise à jour des

³⁰ Consultables uniquement par les membres de l'équipe BDLC à l'heure actuellement.

³¹ A l'adresse suivante : <http://bdlc.univ-corse.fr>.

données via internet. Cela permet de saisir directement en ligne les nouvelles données, d'effectuer des corrections et ainsi d'enregistrer les modifications en temps réel.

Les publications

Dans le cadre de ce programme NALC-BDLC, actuellement trois volumes d'atlas linguistiques³² ont été publiés :

- NALC I : *Nouvel Atlas Linguistique et Ethnographique de la Corse*, vol. 1, 1995 (reéd. 2007). Ce volume est consacré à l'*aréologie phonétique*. Il est composé de 200 cartes représentant les données recueillies sous leurs formes phonétiques et de 70 cartes de synthèse représentant des phénomènes linguistiques en synchronie et en diachronie.
- NALC II : *Nouvel Atlas Linguistique et Ethnographique de la Corse*, vol. 2, 2008. Ce volume est consacré au *lexique de la mer*.³³ Composé de 556 cartes, il comprend également une riche représentation iconographique avec 200 représentations de poissons, 135 de plantes et d'animaux marins, ainsi que des schémas et dessins illustrant les cartes relatives aux objets et aux embarcations utilisés par les pêcheurs.
- NALC III : *Nouvel Atlas Linguistique et Ethnographique de la Corse, Faune et flore* vol. 3, 2009.³⁴ Consacré aux phytonymes et aux zoonymes, il est composé de 288 cartes dont quelques unes relatives à un lexique plus général concernant ces domaines. Comme pour le volume 2, une riche représentation iconographique est également proposée.

Dans le courant de l'année 2014, un quatrième volume sera consacré au lexique de l'agriculture. Cette thèse est une contribution à ce volume par les données collectées mais aussi par les analyses. Les thématiques oléiculture et viticulture feront notamment l'objet d'une extraction en vue d'une publication *Detti è usi di paesi*.

³² Ayant présenté *supra* les différents niveaux de la méthodologie de collecte du programme NALC-BDLC, je ne reviendrai pas sur la méthodologie adoptée pour chaque volume qui est notamment exposée en introduction de chaque ouvrage. Voir aussi Medori2010, pp. 115-125.

³³ Dans ce volume, ont été intégrés les résultats d'une recherche effectuée par Roger Miniconi dans le cadre d'une thèse de doctorat dirigée par le Pr. M.J. Dalbera-Stefanaggi. Concernant la présentation de cet ouvrage, voir notamment Carpitelli2009 pp. 243-250.

³⁴ Dans ce volume, ont été intégrés les résultats d'une recherche effectuée par Muriel Poli dans le cadre d'une thèse de doctorat dirigée par le Pr. M.J. Dalbera-Stefanaggi.

Parallèlement à ces atlas linguistiques, des publications ont été initiées dans le cadre d'une collection intitulée *Detti è usi di paesi*. Elles s'articulent autour de thématiques spécifiques et permettent de proposer certains résultats des travaux réalisés dans le cadre du programme NALC-BDLC dans un ouvrage accessible à tout public. Elles comportent les données suivantes : une cartographie du lexique sous leurs formes orthographiques permettant de visualiser la variation dialectale ; une sélection d'ethnotextes donnant accès à des témoignages relatifs aux savoir-faire ; certaines analyses étymologiques et sémantiques simplifiées ; des lexiques bilingues (corse-français/français-corse) ; une représentation iconographique des choses et des actions. Actuellement, deux ouvrages ont vu le jour : *Purcelli è maghjali* (2006) consacré au lexique et aux techniques relatifs à l'élevage porcin et à la fabrication de la charcuterie et *Furesta è machja* (2011) consacré au lexique de la faune et la flore. Avant la fin de l'année 2013, sera publié un nouvel ouvrage intitulé *Castagni è puddoni* concernant le lexique de la castanéiculture.

0.2. Le corpus oral

Dans cette partie, nous exposerons notre méthodologie de terrain et la composition du corpus oral. Concernant la synthèse des enquêtes réalisées sur les thèmes traités, un tableau récapitulatif est proposé en annexe (cf. annexe A)³⁵.

➤ Les inventaires

La première étape de ce travail a consisté à établir différents inventaires relatifs au lexique de l'oléiculture et à la viticulture. En premier lieu, j'ai dépouillé les anciens atlas linguistiques consacrés à la Corse (ALFCo et ALEIC) afin de recenser les cartes traitant des thèmes de notre sujet. En ce qui concerne l'ALFCo, il ne propose que quelques cartes faisant référence à aux lexiques viticole et oléicole. Cependant je n'ai pu consulter que les quatre fascicules publiés.

En revanche, le dépouillement de l'ALEIC a été plus fructueux. En effet, nous avons comptabilisé 33 questions sous forme de phrases pour la vigne et 6 pour l'olivier. Cependant, il est à noter que dans une même question plusieurs termes sont recueillis ; ainsi le

³⁵ Parallèlement à cette collecte, j'ai eu l'occasion d'effectuer des enquêtes pour la délégation générale à la langue française et aux langues de France (DGLFLF) sur d'autres thèmes qui ont à la fois permis une contribution à l'enrichissement du corpus oral corse et un apport supplémentaire pour mon propre travail de recherche, en particulier en matière de méthodologie : *Les abeilles et le miel en Corse* (Santu Petru di Tenda) ; *L'économie d'un village dans les années 50* (Loretu di Casinca) ; *L'élevage des brebis et des chèvres en Corse* (Loretu di Casinca) ; *La fabrication du pain autrefois en Corse* (Porti Vechju) ; *Porto-Vecchio autrefois : l'organisation socio-économique* (Porti Vechju). Ainsi que des enquêtes complémentaires pour la BDLC : *L'agriculture* (Porti Vechju) ; *Les arbres fruitiers* (Venacu) ; *La châtaigne* (Auddè).

questionnaire de Bottiglioni comprend 63 termes relatifs à la viticulture et 14 à l'oléiculture. Cette différence, au niveau quantitatif et qualitatif, entre ALFCo et ALEIC est normale. En effet, la méthodologie d'Edmont n'était pas adaptée à la réalité locale en confrontation à Bottiglioni qui connaissait mieux le territoire.

Par la suite, mes enquêtes étant destinées à contribuer à l'enrichissement du corpus oral présent dans la BDLC, j'ai procédé à l'inventaire des localités enquêtées sur les thèmes de la vigne et de l'olivier et à l'énumération des items pour chacune de ces localités.

➤ Réseau d'enquêtes et recherche d'informateurs

A partir de ce recensement des données présentes dans la BDLC, j'ai pu établir mon réseau d'enquêtes. Il s'agissait de réaliser des collectes dans les aires les moins renseignées. J'insiste sur le fait qu'une localité en particulier n'était pas recherchée mais plutôt les localités s'inscrivant dans une aire donnée. Sur la base d'un réseau social, je me suis donc mise en quête de potentiels informateurs. Pour favoriser cette recherche, je me suis également rendue dans des foires (foire de l'agriculture à Ajaccio, foire de l'huile d'olive à Santa Lucia di Tallà, foire du vin à Luri) ; ce qui m'a permis de rencontrer des professionnels qui m'ont mise en relation avec des anciens de leurs villages. Cette recherche d'informateurs a été longue, la cause étant à rechercher principalement dans le recul de la pratique de ces savoir-faire liés au monde agro-pastoral et dans la décroissance de la pratique dialectale.

Mon réseau d'enquêtes est donc constitué de 14 localités réparties sur la majeure partie du territoire³⁶ : Auddè, Lecci, Porti Vechju, Santa Lucia di Tallà (Extrême-Sud) ; Bunifaziu ; Bastelica, Letia (sud-ouest) ; Filicetu, Spiluncatu (Balagne) ; Petralba, Patrimoniu, Santu Petru di Tenda (Nebbiu) ; Venacu (partie centrale) ; Tocchisu (nord-est). Ces 14 localités complètent le réseau de la BDLC tout en s'adaptant à la réalité du terroir.

➤ Le questionnaire

Pour réaliser ces enquêtes, je me suis munie des questionnaires relatifs à la vigne et à l'olivier répertoriés dans le « responsable » de la BDLC c'est-à-dire « la liste des signifiés, par convention en français, des unités lexicales recueillies »³⁷. Dans un souci de comparaison avec les données déjà existantes et dans l'objectif d'intégrer mon corpus à la cartographie de ces dernières, il était donc nécessaire de se référer à cette liste préétablie soit 105 unités pour

³⁶ Hormis le Cap Corse qui était déjà bien renseigné, en particulier par les enquêtes de S. Medori et de Joëlle Padovania.

³⁷ Dalbera-Stefanaggi2001, p. 30. Voir aussi *supra* « la collecte des données » dans le cadre du programme NALC-BDLC.

la vigne et 38 unités pour l'olivier ; celles-ci représentent les parties du végétal, les travaux agricoles et les procédés de fabrication.

Avant de me rendre sur le terrain avec ces questionnaires, les thèmes traités pouvant présenter des termes spécifiques, j'ai procédé à des recherches dans différentes sources documentaires³⁸ afin de bien identifier les référents correspondants. Ce travail m'a notamment permis d'une part d'avoir accès à des représentations iconographiques servant de support au cours des enquêtes et d'autre part d'acquérir des connaissances, sur les techniques relatives à ces savoir-faire, et de préparer des questions destinées à la collecte des ethnotextes.

➤ **Les informateurs**

Afin d'illustrer les parlers de chaque région, les informateurs sont des locuteurs corses natifs de la localité objet de l'enquête. Ces personnes interrogées sont également choisies selon leur connaissance du sujet abordé. Pour des sujets tels que l'oléiculture et la viticulture, ce sont bien entendu des personnes exerçant ces activités comme activités principales ; mais aussi d'autres, qui ont une toute autre fonction principale, sont susceptibles de répondre à mes interrogations dans la mesure où le travail de la vigne ou de l'olivier constitue pour eux une occupation complémentaire qui répond avant tout aux besoins familiaux. Aussi, sur les 17 personnes interrogées (15 hommes et 2 femmes), nous avons : 6 viticulteurs ; 5 oléiculteurs ; 4 personnes ayant exercé ces savoir-faire pour la production familiale. Il est à noter que l'association oléiculture/viticulture, évoquée précédemment, est observable. En effet, 7 de mes informateurs, pratiquant ces activités de façon complémentaire, ont été en mesure de répondre aux deux thèmes. A côté de la pratique de ces savoir-faire, d'autres professions principales sont déclarées : éleveur de porcs, berger, maraîcher, instituteur, boulanger et apiculteur. Sur cette pluralité des métiers, nous pouvons relever ce témoignage fourni par l'informateur de Letia : « *È ghjeranu dunque ghjeranu travagli chì ghjeranu fatti pà a staghjone. Dopu ùn ci era micca à trattà e vigne, ùn ci era nulla. Face chì si travagliava e vigne di branu è dopu si travagliava pà coglie u vinu, pà fà l'acqua vita, tuttu què eppo' tuttu u restu di u tempu in generale eranu maestri di muru, assai maestri di muru, scarpari, facianu altri mistieri. Eppo' allora c'eranu i pastori, quelli facianu *l'élevage, eranu più o*

³⁸ En particulier dans l'ouvrage « *Quelques aspects de la vie rurale en Corse d'hier* » de M.J. et J.C. Morati (1988).

menu spiccati. Un era micca listessu mondu in generale. »³⁹. En ce qui concerne la connaissance des thèmes par l'ensemble des hommes interrogés, elle leur a été transmise de génération en génération. Concernant les deux femmes interrogées, l'informatrice de Petralba était fille de viticulteur et l'informatrice de Porti Vechju⁴⁰ a été choisie pour sa grande connaissance du lexique rural. Enfin, concernant l'âge des informateurs, il varie de 55 ans à 94 ans ; la plupart ayant 70-80 ans.

➤ **Le déroulement de l'enquête**

Avant de commencer chaque enquête, j'expliquais bien à aux informateurs ma démarche. Il était important de les mettre en confiance car, de prime abord, ils pensaient ne rien savoir dans le cadre d'un travail universitaire ; il fallait donc bien expliciter aux informateurs qu'au contraire c'était eux qui détenaient les savoirs nous intéressant.

Lieu d'interrogation

En ce qui concerne le lieu, de façon générale, les enquêtes se sont déroulées au domicile des informateurs et quelques fois dans les vignes ou à la mairie du village.

Application du questionnaire

Les enquêtes se sont faites en langue corse. Seul les termes du « responsable » ont été énoncés en français afin d'obtenir la traduction de ces derniers en corse et afin de ne pas influencer les réponses de mon interlocuteur. Si le signifiant français n'était pas connu de l'informateur, je décrivais le référent en langue corse ou je leur montrais des représentations iconographiques. L'ensemble des entretiens était rythmé par des questions relatives aux objets et aux actions. Ma connaissance préliminaire des thèmes abordés m'a donc permis de réactiver leur mémoire et de leur soutirer des informations primordiales ayant trait aux thèmes étudiés quand celles-ci étaient occultées. On observe que la mise en contexte des termes est presque nécessaire pour les informateurs. En effet, fréquemment quand je demandais la traduction d'un mot celle-ci ne revenait pas à l'esprit à l'informateur. A partir de là, le témoin

³⁹ Voir Ravis-Giordani bergers corses. « Et c'étaient donc c'étaient des travaux qui étaient fait pour la saison. Après il n'y avait pas à traiter les vignes, il n'y avait rien. Cela fait qu'on travaillait les vignes au printemps et après on travaillait pour recueillir le vin, pour faire l'eau de vie, tout ça et puis tout le reste du temps en général c'étaient des maçons, beaucoup de maçons, des cordonniers, ils faisaient d'autres métiers. Et puis alors il y avait les bergers, ceux-là faisaient l'élevage, ils étaient plus au moins séparés. Ce n'était pas le même monde en général. ».

⁴⁰ Avec cette informatrice de Porti Vechju, j'ai utilisé un questionnaire général et simplifié sur l'agriculture (réalisé par S. Medori) afin de compléter les données manquantes dans cette localité en vue de la publication (à venir) des matériaux dans le quatrième NALC sur l'agriculture.

fait un récit autour du mot sans le nommer et soudainement, de façon naturelle, le terme attendu est fourni. Par exemple, je demande à mon informateur « *Cumu si dici 'la douve du tonneau' ?* » et sans fournir de réponse immédiate à cette question précise il m'explique comment se fait un tonneau. Au cours de cette explication le terme correspondant apparaît et il s'en remémore. D'après un tel constat, on peut dire que insérer une discussion informelle, naturelle permet d'obtenir plus de données y compris celles attendues. Le récit permet aux personnes interrogées de se replonger totalement dans leurs souvenirs et de faire resurgir à la surface des informations ancrées dans leur mémoire. Un autre type de mise en contexte est frappant quand on écoute les témoignages de l'informatrice de Petralba. En effet, cette dernière a tendance à rapporter, à revivre les conversations avec ses parents pour faire émerger le lexique et les techniques correspondants à ma question.

Présence d'autres personnes

Régulièrement, une seconde personne était présente durant l'enquête (membre de la famille ou ami de l'informateur). Sur les 23 enquêtes effectuées, 18 se sont déroulées en présence d'une seconde personne. Cette présence a eu tendance à favoriser les résultats d'enquêtes. En effet, elle aide l'informateur à réactiver sa mémoire en discutant avec lui quand ce dernier ne se souvient pas d'un nom et dans cette discussion apparaissent notamment des éléments ethnographiques. D'autre part, un cas particulièrement intéressant s'est présenté avec le témoin de Santu Petru di Tenda : quand il avait un doute, il s'adressait à sa mère âgée de 93 ans ; ce phénomène a donc permis de remonter d'autant plus le temps dans la collecte des données lexicales et ethnographiques.

➤ Savoir-faire : entre pratiques et souvenirs

On peut observer que les pratiques anciennes relatives à l'oléiculture et à la viticulture appartiennent à un certain passé. En effet, souvent, les informateurs évoquent des pratiques qui ne sont pas le reflet de leur propre activité mais qui remontent à des souvenirs d'enfance. Ce phénomène se traduit principalement par l'emploi de la troisième personne (du singulier ou du pluriel) ou par des débuts de phrases tels que « *I vechji faciani...* » (« Les anciens faisaient... »), « *I vechji diciani...* » (« Les anciens disaient... »), « *I vechji insitavanu...* » (« Les anciens greffaient... ») et l'emploi de l'imparfait. Cela nous amène à constater qu'il est un peu tard pour réaliser ces enquêtes maintenant car la pratique de ces savoirs spécifiques est en régression et ces enquêtes sont plutôt une collecte de souvenirs.

Un autre phénomène à noter est le rapport entre tradition et modernité. En effet, la plupart des informateurs ont tendance à critiquer la modernité face aux méthodes et pratiques anciennes. Mais on peut aussi rencontrer le phénomène contraire : c'est le cas de l'informateur de Porti Vechju qui m'a fait divers récits sur l'évolution bénéfique des pratiques en oléiculture.

➤ **Le poids du français**

Au cours des enquêtes, la plus grande difficulté rencontrée a été le poids du français. Ce phénomène se traduit principalement par l'alternance codique au cours du discours, par l'emploi d'interjections à la fin d'un énoncé en corse telles que *ouais, quoi, hein, voilà* ou par l'emploi de gallicismes ou d'emprunts tels quels. L'emploi de ces gallicismes ou emprunts touche en particulier la désignation des réalités appartenant à la modernité. Nous pouvons illustrer ce phénomène par les exemples suivants : l'emploi de **mascina* pour désigner différentes sortes de machines modernes ; désignation d'une nouvelle méthode de greffage avec la locution à **placca* ; emprunts tels que *a *défonceuse, i *filets, certi *appareils, ùn ci era micca *motoculteur, dopu hè ghjuntu *les *cavaillonneses*. Mais les gallicismes sont également employés pour des termes qui à l'origine ont des correspondants bien attestés en corse, par exemple : **suagnà* pour lequel on attendrait *curà* ou **pussà* pour *cesce*. Il arrive au cours de l'enquête que l'on soit contraint de rappeler à l'informateur de parler en corse en raison de la tendance à parler français à l'enquêtrice.

Cependant, deux cas m'ont particulièrement frappée. Le premier concerne l'informateur de Filicetu : durant les trois heures passées en sa compagnie, il ne m'a parlé quasiment qu'en français (hormis quelques petits passages) alors que je ne lui parlais qu'en corse. Conscient de son agissement, à la fin de notre entretien, il m'a expliqué que fréquemment il n'arrivait pas à parler aux jeunes pratiquant une autre variété que la sienne. D'autre part à un moment de l'enquête, s'adressant à une autre personne présente, il dit « *Parce-que c'est marrant mais elle me parle comme une sudiste alors je suis obligé en même temps que j'écoute de traduire.* ». Le deuxième cas, concernant l'informateur de Spiluncatu, est similaire. Cependant, au delà de la différences des variétés (qui n'a pas posé de problème au cours des autres enquêtes), la cause de ce phénomène est surtout à rechercher dans le fait que les anciens ont tendance à parler en français aux jeunes femmes.

➤ **Composition du corpus oral**

L'ensemble des enquêtes a donc par la suite été transcrit c'est-à-dire une vingtaine heures d'enregistrements avec des difficultés telles que la superposition des voix ou la mauvaise qualité sonore des premières enquêtes.

La transcription graphique et phonétique de chaque réponse a été classée dans des tableaux et par la suite saisie sur l'interface de gestion de la BDLC. Pour la transcription en phonétique, nous avons utilisé l'Alphabet Phonétique international (API).

En ce qui concerne les ethnotextes, ils ont été classés (par le biais de découpage) en différents sous-thèmes. Une sélection de ces ethnotextes est proposée en annexe accompagnée d'une traduction en français. Cette traduction n'est pas littéraire mais très proche de l'expression orale du texte d'origine⁴¹, son but principal étant d'avoir accès pour les non-corsophones à une compréhension générale des contenus.

➤ **Quelques précisions pour la lecture des ethnotextes**

Les phrases en gras et en italique sont les questions de l'enquêtrice.

Les points de suspension dans les réponses des informateurs indiquent une pause ou le changement d'énoncé et quelques fois un mot inaudible sur l'enregistrement.

Les astérisques marquent les mots en français ou les gallicismes récents. Toutefois, quand il s'agit d'une longue explication en français ou que l'informateur donne une traduction des ses propos en corse nous n'avons pas mis d'astérisque. En revanche, dans la traduction, les mots en corse sont en italique.

Dans une même réponse, il arrive que l'informateur passe d'un sujet à un autre. Dans ce cas, nous avons volontairement découpé l'ethnotexte afin de le classer dans le sous-thème correspondant.

Enfin, les ethnotextes recueillis à Filicetu sont en français (comme nous l'avons expliqué précédemment dans les difficultés rencontrées) mais nous avons tout de même choisi de les intégrer au corpus en raison de leur intérêt ethnographique.

⁴¹ Cette démarche suit celle adoptée pour l'ouvrage *Purcelli è maghjali* dans la collection *Detti è usi di Paesi*.

0.3. Les sources bibliographiques

Pour procéder aux analyses de l'ensemble du corpus oral (BDLC + enquêtes personnelles), nous avons effectué une recherche systématique de chaque réponse dans des dictionnaires dialectaux corses ou d'autres parlers italo-romans, des dictionnaires étymologiques et historiques et des atlas linguistiques.

Concernant le corse, les dictionnaires dialectaux suivants ont été systématiquement consultés :

- Falcucci, F.D. 1972, *Vocabolario dei dialetti, geografia e costumi della Corsica*, Licosia Reprints Firenze.
- Ceccaldi, M. 1974, *Dictionnaire corse-français, Pieve d'Evisa*, Paris, Klincksieck.
- Alfonsi, T. 1979, *Dialetto corso nella parlata balanina*, Bologna, A. Forni (Réimpr. de l'édition de : Livorno, R. Giusti, 1932).

Nous avons consulté d'autres dictionnaires dialectaux (cf. bibliographie) mais de façon non systématique. Au niveau des atlas linguistiques, nous avons examiné les cartes relatives à nos thèmes dans l'ALFCo et l'ALEIC, ainsi que certaines cartes des trois volumes du NALC.

Concernant les domaines italo-roman et sarde, les dictionnaires étymologiques, historiques ou dialectaux et bases de données suivants ont également été consultés de façon systématique :

- | | |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DEI | Battisti, C. - Alessio, G 1950-1957, <i>Dizionario Etimologico Italiano</i> , 5 vol., Firenze, Barbèra. |
| DELI | Cortelazzo, M. - Zolli, P. 1999, <i>Il nuovo etimologico, Dizionario Etimologico della Lingua Italiana</i> , Bologna, Zanichelli. |
| (Maddalena) | De Martino, R. 1996, <i>Il dialetto maddalenino</i> , Cagliari, Edizioni Della Torre. |
| DES | Wagner, M-L 1960-1964, <i>Dizionario Etimologico Sardo</i> , Cagliari, Gianni Trois Editori. |
| GDLI | Battaglia, S. 1961-2008, <i>Grande Dizionario della Lingua Italiana</i> , 21 vol., Torino, UTET. |
| La Crusca | Accademia della Crusca, Le cinque edizioni del vocabolario (1612-1923), http://www.accademiadellacrusca.it/ |
| LEI | Pfister, M. - Schweickard, W. 1984-, <i>Lessico Etimologico Italiano</i> , Wiesbaden, L. Reichert. |

- (Elbe) Mellini Ponçe de Léon, V. - Nesi, A. - Bertelli, C. 2005, *Saggio di vocabolario del vernacolo elbano*, Alessandria, Edizioni dell'Orso.
- NDDC Rohlf, G. 1996, *Nuovo dizionario Dialettale della Calabria*, Ravenna, A. Longo.
- TLIO *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini*, <http://tlio.oiv.cnr.it/TLIO/>

D'autres dictionnaires étymologiques ou dialectaux ont aussi été consultés (cf. bibliographie) mais de façon non systématique. En ce qui concerne les atlas linguistiques, nous avons recensé les données correspondant aux thèmes oléiculture et viticulture dans l'*Atlante Lessicale Toscano* (ALT) et l'*Atlante Italo-Svizzera* (AIS).

Pour la recherche des étymons, nous nous sommes principalement référée aux sources suivantes :

- LEI Pfister, M. - Schweickard, W. 1984-, *Lessico Etimologico Italiano*, Wiesbaden, L. Reichert.
- REW Meyer Lübke, W. 1972, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, C. Winter.
- DELL Ernout, A. - Meillet, A 1994, *Dictionnaire étymologique de la langue latine, Histoire des mots*, Paris, Klincksiek.

Quand cela était nécessaire pour la conduite de notre analyse, nous nous sommes tournée vers les données du domaine gallo-roman en se référant principalement au *Trésor de la Langue Française informatisé* (TLFi), ainsi qu'à Mistral (*Lou Tresor dóu Felibrige*) pour le provençal. Pour le domaine ibéro-roman, des contrôles occasionnels ont été effectués dans le DCECH (Corominas, J. - Pascual, J. A. 1980, *Diccionario rítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Ed. Gredos).

Concernant le mode de citation de ces sources bibliographiques, pour les dictionnaires, sont indiqués les sigles correspondants voire le nom de l'auteur pour certains ouvrages suivis de l'entrée en italique. Quand il s'agissait de dérivés, nous avons laissé l'entrée sous laquelle ils étaient glosés. En ce qui concerne les atlas linguistiques, est indiqué le sigle suivi du numéro de la carte (pour ALFCo, ALEIC, NALC, AIS) ou du numéro de la question (pour ALT). L'ensemble de ces recherches systématiques a été organisé sous forme de fiche individuelle pour chaque lemme. Cependant au cours de la rédaction, quand différentes sources présentaient des données analogues, il nous est arrivé de ne retenir que certaines

références donnant la priorité au LEI, au TLIO et au DELI ou au GDLI selon les cas. Pour les parlers corses, nous avons observé l'ensemble des signifiés d'un même lemme. En revanche pour les autres parlers, notre attention s'est principalement portée sur les signifiés intéressant notre propos. Concernant les attestations, nous avons retenu la première date proposée ou bien les suivantes quand le signifié associé présentait un intérêt particulier.

0.4. Contexte scientifique et perspectives

Concernant les orientations de notre recherche, il est proposé une description de la distribution géolinguistique de chaque terme accompagnée de commentaires étymologiques et sémantiques. Une attention particulière a été accordée à la sémantique pour expliquer l'emploi d'un terme pour un référent donné. Mais nous avons notamment pris en considération les concepts désignés, un regard qui apporte des réponses sur l'histoire d'un terme. En ce qui concerne ce dernier axe, nous pourrions le rapprocher de la théorie « des mots et choses ». Pour rappeler les fondements de cette théorie, nous proposons quelques lignes de C. Tagliavini et de G. Lüdi : « *Un altro punto di grande importanza nella storia della linguistica, per la quale è ancora in discussione la priorità fra Schuchardt e l'indoeuropeista Rudolf Meringer, è l'indirizzo « Parole e Cose » che trovò il suo principale organo nella rivista, fondata da R. Meringer et W. Meyer-Lübke : Wörter und Sachen. Questo indirizzo propugna lo studio accoppiato della storia degli oggetti insieme alla storia delle parole [...]. Le indagini orientate verso questo indirizzo possono vertere sopra un oggetto o un gruppo di oggetti e rientrano nella categoria delle indagini di onomasiologia [...], oppure possono studiare l'intero tesoro lessicale di una comunità in relazione con la sua vita e le sue costumanze.* » (Tagliavini1982, § 5) ; « Schuchardt plaçait l'histoire intégrée des mots au cœur de la linguistique historique ; il s'intéressait aux raisons pourquoi les notions et idées changent de forme d'expression. D'où des réflexions sur les mots et les choses ainsi que sur les relations entre « désignation » et « signification » (avec référence au fameux triangle sémiotique « redécouvert » par Odgen et Richards) »⁴². Ce type d'approche peut permettre à la fois d'expliquer des phénomènes de variabilité dans une même aire linguistique, des rapports sémantiques entre un terme et son étymon ou encore la polysémie des unités lexicales. Quand cela était nécessaire, nous avons pris en compte l'histoire de ces objets ou plus largement des pratiques. Le terme « pratique » nous semble ici plus approprié car ces

⁴² Source : www.academia.edu : Hugo Schuchardt : Textes théoriques et de réflexion (1885-1925) *Journal of Language Contact* vol.5.2. 183-186 Georges Lüdi, Université de Bâle.

objets sont liés à des usages et à des actions. Par ailleurs, la connaissance des caractéristiques d'une action⁴³ apporte des réponses quant à la variation lexicale qui l'entoure.

Pour en revenir aux analyses étymologiques et sémantiques de chaque terme, dans le cadre de notre recherche, nous nous sommes fortement appuyés sur les études du domaine italo-roman, dans lequel le corse s'inscrit.

Cette comparaison systématique a permis d'une part d'établir ou plutôt de constater à nouveau certaines relations entre corse et parlers voisins et d'autre part d'apporter des informations précieuses en matière d'étymologie et de sémantisme. L'exposé de notre méthode d'analyse nous conduit à évoquer les perspectives de ce travail. Au travers de la notion de répartition géolinguistique, la question de la diversité face à l'unicité se pose. Y a-t-il une cohérence géolinguistique dans les thèmes abordés ici? Et au-delà, quels sont les rapports avec les aires voisines? Les thèmes de l'oléiculture et de la viticulture sont-ils caractérisés par l'emploi d'un lexique spécifique ou encore quelle place tient celui dans ce que l'on nommera ici le lexique en général? L'étude étymologique nous amène notamment à observer la part du lexique hérité face aux constructions motivées. L'axe de la lexicologie amène aussi à développer notre étude sur les constructions morphologiques. Enfin, rappelons que nous avons parlé de l'association bien connue vigne/olivier, mais celle-ci se vérifie-t-elle, se reflète-t-elle dans la langue par des processus tels que la polysémie, le transfert?

0.5. La structure de la thèse

Quatre chapitres sont consacrés au lexique de la viticulture en raison de la richesse de la collecte face à un chapitre comportant le lexique relatif à l'oléiculture dont la structure est moins complexe.

Le *Chapitre 1* présente l'étude des dénominations autour des végétaux et du fruit de la vigne.

Le *Chapitre 2* concerne les dénominations relatives à la plantation et à la conduite de la vigne tant au niveau des actions que des outils utilisés.

Le *Chapitre 3* s'intéresse particulièrement aux noms des outils et contenants en usage durant les vendanges.

Le *Chapitre 4* présente les dénominations concernant les procédés de pressurage du raisin et de vinification et les résultats de ces actions.

⁴³ Notons que sur ce point les témoignages de nos informateurs nous ont été précieux.

Le *Chapitre 5* est consacré au lexique oléicole et se décompose de la façon suivante : l'arbre ; le fruit ; les outillages et pratiques en usage pour l'extraction de l'huile ; les caractères de l'huile.

Excepté les analyses des noms de cépages, l'ensemble des titres des sous-chapitres correspond aux entrées des questionnaires et notamment à la liste des contextes (proposés dans la BDLC sous les thèmes oléiculture et viticulture) donnant accès à la cartographie des données. En ce qui concerne les analyses des noms de cépages, elles sont classées selon les motifs de formation des dénominations⁴⁴.

Sous chaque contexte ou concept, une présentation de la répartition géolinguistique des réponses est proposée, suivie d'une étude étymologique et sémantique de chaque signifiant corse. Concernant la liste de ces signifiants, les entrées sont en italique et en gras suivi de l'indication de leur catégorie grammaticale et de leur transcription moyenne phonologisante. Il faut préciser que, dans la présentation de ce travail, nous avons opté pour une transcription phonétique (de chaque lemme) simplifiée correspondant à la forme la plus diffusée. Les entrées ne suivent pas systématiquement l'ordre alphabétique. En effet, l'ordre de citations des lemmes peut être déterminé par la répartition sur l'espace insulaire (les lemmes les plus diffusés en premier) ou par l'appartenance à un même sème. Concernant la lemmatisation, nous avons respecté les choix entrepris dans le système de saisie de la BDLC car il faut garder à l'esprit que nos analyses s'articulent autour de chaque carte générée automatiquement sur cette base de données.

L'analyse de chaque lemme présente la structure suivante : signifiés corses, étymon, attestations dans le reste du domaine italo-roman ou d'autres domaines linguistiques. Il arrive que l'étymon soit proposé à la suite de l'ensemble des attestations corses, italo-romanes, sardes ou autres.

A la fin du volume 1, deux index sont présentés : *index des étymons* et *index des noms corses*.

En ce qui concerne les annexes, elles ont été répertoriées dans un volume à part (vol. 2) afin de faciliter la lecture simultanée des analyses et des données cartographiques ou ethnographiques.

⁴⁴ Sur ce point, nous nous sommes amplement appuyés sur la structure de l'ouvrage *Per un sublessico vitivinicolo* de Hohnerlein-Buchinger (mettre la date)

L'Annexe A propose un tableau récapitulatif des enquêtes personnelles indiquant, pour chaque localité enquêtée, les informations suivantes : les thèmes abordés ; les initiales des noms des informateurs et leur âge ; les activités des informateurs ; la durée de l'enregistrement.

L'Annexe B propose une série de cartes de synthèse qui résultent d'une superposition de plusieurs cartes extraites de la BDLC⁴⁵. A partir d'un fond de carte⁴⁶ sur papier⁴⁷, nous avons représenté un choix de lemmes⁴⁸ et regroupé les signifiés qui s'y rattachent. Cette méthode pourrait être rapprochée du principe de « signifié de puissance » développé par J. Picoche⁴⁹.

Les Annexes C et D présentent un choix d'ethnotextes relatifs à la viticulture et à l'oléiculture avec une traduction sur la page de gauche. Les consignes de lecture de ces textes sont exposées *supra*.

L'Annexe E contient une série de photographiques (prises au cours du doctorat) représentant les végétaux, les outils, les récipients, les structures et les résultats de pressurage.

L'Annexe F propose un lexique bilingue corse-français et français-corse réalisé grâce à une extraction automatique des données stockées dans la BDLC⁵⁰.

⁴⁵ Chaque carte individuelle étant directement accessible sur le site de la BDLC (www.bdlc.univ-corse.fr) donnant notamment accès à différents modes d'interrogation, il n'est pas nécessaire de les proposer ici.

⁴⁶ Carte du réseau d'enquêtes extraites du NALC I.

⁴⁷ Pour la mise en page de ces cartes du point de vue informatique, je tiens à remercier Johan Jouve et Guillaume Scartabelli.

⁴⁸ Ces choix sont exposés lors de l'analyse de chaque carte.

⁴⁹ Cf. Picoche 1989.

⁵⁰ Je tiens à remercier Véronique Lepidi pour la réalisation de ces extractions.

Chapitre 1. La vigne et le raisin

1.1. Les végétaux : dénominations, étymologie et sémantisme

Dans cette partie, nous examinerons les dénominations relatives à la plante ‘la vigne’ et à ses éléments c’est-à-dire ‘les pousses’⁵¹, ‘les feuilles’ et ‘les vrilles’.

1.1.1. La vigne

Sur l’ensemble du territoire insulaire, le lemme *vigna*⁵² [REW-9350-*vinea*, REW-9356-*vinum*] est employé pour désigner ‘la plante’ et par extension ‘une terre plantée en vigne’. La variation s’observe au niveau des réalisations phonétiques de la consonne latine initiale v- et de la nasale palatale [ɲ]. La constrictive, labio-dentale, voisée [v] initiale précédée par l’article défini [a] se réalise en constrictive, bilabiale, voisée [β] dans toutes les aires dialectales⁵³ [a β’iɲa] et en constrictive, labio-vélaire, voisée [w] le long de la côte est du nord à l’Extrême-sud [a w’iɲa]. Cette semi-consonne [w] a tendance à s’affaiblir [a w’iɲa] ou à se réaliser en constrictive, labio-palatale, voisée [ɟ] comme dans [a ɟ’iɲa] voire [a ɟ’iɲa]⁵⁴. Sur l’ensemble de l’île, la consonne nasale palatale varie de [ɲ] à [ɲʝ] soit [v’iɲa] et [v’iɲʝa] ; ce phénomène a fait déjà fait l’objet d’analyses synchroniques et diachroniques⁵⁵.

1.1.2. Les pousses de la vigne

Les dénominations relatives aux ‘pousses de la vigne’ ont été recueillies par l’intermédiaire des signifiés suivants : ‘le sarment coupé’, ‘les bonnes pousses’, ‘les mauvaises pousses’. Ces signifiés appartenant à la même famille sémantique, les analyses des termes correspondant recueillis sont ici regroupées.

⁵¹ Les dénominations relatives aux ‘pousses (de la vigne)’ ont été recueillies par le biais des questions n°415 ‘le sarment coupé’, n°416 ‘les bonnes pousses’ et n°417 ‘les mauvaises pousses’.

⁵² BDLC s.v. *vigna*.

⁵³ Cf. Dalbera-Stefanaggi1991, pp. 102-103.

⁵⁴ Cf. Dalbera-Stefanaggi1991, p. 103.

⁵⁵ Cf. notamment Dalbera-Stefanaggi1991, p. 136.

La majeure partie de ces dénominations appartient de façon générale au lexique de la phytonymie à côté de quelques termes spécifiques au lexique de la vigne. Pour qualifier ‘ces pousses’ soit ‘bonnes’ ou ‘mauvaises’, on remarque également l’emploi d’adjectifs substantivés permettant de traduire ces notions. Pour nommer ‘le sarment coupé’, de nombreux dérivés du verbe *putà* [put’a] ‘tailler (la vigne)’ sont employés.

Les lemmes⁵⁶ plus généraux relatifs au lexique de la phytonymie sont les suivants : *cacciu* (et dérivés *cacciatura* et *ricacciu*), *capu*, *ghjemma*, *ochju*, *talla* et *vetta*. Dans le lexique de la vigne le lemme *cacciu* [k’at̃ju] (et dérivés *cacciatura* [kat̃jat’ura] et *ricacciu* [rik’at̃ju]) sont diffusés dans une zone concentrée entre Cap Corse, nord-est, centre et Balagne. Cette diffusion essentiellement marquée dans le nord semble être confirmée par la répartition de *cacciu* avec les signifiés plus généraux ‘la pousse’ et ‘le bourgeon’⁵⁷. Les autres lemmes se retrouvent aussi bien dans le nord et que dans le sud de la Corse. Les formes *capu* [k’apu]⁵⁸, *ochju* [’ocu]⁵⁹ et *vetta* [v’et̃a]⁶⁰ se répartissent sur l’ensemble du territoire. Le lemme *talla* [t’aĭa]⁶¹ se diffuse en particulier dans une zone étendue du sud-ouest au nord-est. Enfin le lemme *ghjemma* [j’em̃a]⁶² apparaît en particulier dans le sud de la Corse avec un écho dans le Cap Corse.

***Cacciu* n.m.** [k’at̃ju]

Relevé dans le lexique de la vigne avec le signifié ‘les bonnes pousses’, le lemme *cacciu* est bien attesté en corse de façon générale pour désigner ‘un bourgeon’ et ‘une pousse’⁶³. Avec des signifiés analogues, ont été créés les dérivés *cacciatura* [kat̃jat’ura]⁶⁴ (base *cacciu* + suffixe en concaténation *-at* + *-ura*) et *ricacciu* [rik’at̃ju] (préfixe *ri-* + base *cacciu*). La notion de ‘bonne’ dans les ‘bonnes pousses’ peut notamment être traduite par les adjectifs connotés *bonu* [i g’at̃ji w’oni]⁶⁵ et *bella* [’una b’et̃a gat̃jad’ura]⁶⁶. Le substantif *cacciu* est un

⁵⁶ Avec les signifiés ‘le sarment coupé’, ‘les bonnes pousses’ ou ‘les mauvaises pousses’.

⁵⁷ Cf. NALC III, cartes 842 et 843 + ALEIC886.

⁵⁸ Désignant les deux extrémités d’une plante.

⁵⁹ Avec les signifiés ‘les yeux de la pomme de terre’, ‘les bonnes pousses’ et ‘le bourgeon’ (BDLC s.v. *ochju* + NALC III, carte 843 + ALEIC886).

⁶⁰ Avec les signifiés ‘une branche’, ‘un rameau’ et ‘le sarment coupé’.

⁶¹ Avec les signifiés ‘une branche’, ‘une pousse’ et ‘les bonnes pousses’ (BDLC s.v. *talla* + NALC III, carte 843).

⁶² Avec les signifiés ‘les bonnes pousses’, ‘le bourgeon’, ‘un rameau’ et ‘une pousse’ (BDLC s.v. *ghjemma* + NALC III, cartes 842 et 843 + ALEIC886).

⁶³ Falcucci s.v. *cacciu*, ALEIC886, BDLC s.v. *cacciu*, NALC III, cartes 842 et 843.

⁶⁴ ALEIC886, BDLC s.v. *cacciu*, NALC III, cartes 842 et 843.

⁶⁵ Relevé à Moltifau et à Piupeta.

⁶⁶ Relevé à Filicetu.

dérivé régressif du verbe *caccià* [kat̄j'a] avec le signifié 'bourgeonner'⁶⁷ du latin parlé *CAPTIĀRE (REW-1662-*captiāre*), dérivé lui-même de CAPERE 'saisir, prendre en main' (REW-1625-*capere*, DELL s.v. *capīō...capere*). En corse le verbe *caccià* est employé couramment pour désigner l'action de 'chasser' ou avec le signifié général 'enlever' suivi d'un complément d'objet afin d'aboutir à un signifié plus spécifique. Dans le lexique corse de la phytonymie, il s'emploie pour des désignations antinomiques⁶⁸ soit 'bourgeonner' face à 'enlever les pousses'⁶⁹ ou les bourgeons : par exemple « *caccià l'ochji* peut signifier « (faire) pousser les yeux (bourgeons) » ou « supprimer les yeux (pomme de terre) »⁷⁰.

L'italo-roman *cacciare* avec le sens de 'bourgeonner' est attesté depuis 1684 et emploie notamment des dérivés de ce verbe pour désigner 'le bourgeon' (LEI s.v. **captiāre*) voire 'une pousse' (GDLI s.v. *cacciata* 'ramoscello dell'annata (in una pianta legnosa)').

Capu n.m. [k'apu]

Le lemme *capu* remonte au latin CAPŪT (REW-1668-*caput*). Le latin CAPŪT, désignant en premier lieu 'la tête des hommes ou des animaux', s'emploie notamment avec des signifiés secondaires : 1. 'la personne tout entière, avec notion accessoire de vie, emploi fréquent dans les énumérations, distributions, les recensements' ; 2. 'sommet, cime, tête (d'épi)' ; 3. 'tête, en tant que considérée comme la partie qui gouverne le reste du corps' (DELL s.v. *caput*). Le signifié premier latin 'tête' continue en corse et dans les parlers italo-romans avec *capo* 'parte superiore del corpo, collegato al torace dal collo' attesté dès le Xème siècle dans les textes septentrionaux (TLIO s.v. *capo*). Dans ces parlers, comme en latin, les continuateurs de CAPŪT sont employés avec de nombreux sens dérivés ou imagés relatifs à l'homme, au géographique ou au végétal. Dans le lexique végétal corse, *capu* permet à la fois de désigner l'extrémité supérieure ('les bonnes pousses', 'le sarment coupé') et inférieure de la plante ('le cep de vigne'). Le signifié latin 'tête, en tant que considérée comme la partie qui gouverne le reste du corps' est transposé en corse dans le lexique végétal à la désignation du 'pied de vigne, en tant que considéré comme la partie qui gouverne le reste de la plante'. En ce qui concerne la désignation des pousses, le corse continue le signifié latin 'sommet, cime'. Dans le lexique végétal italo-roman, *capo* avec le sens de 'pousse' (notamment de la vigne) est attesté à partir du XIVème siècle (GDLI s.v. *capo* l'estremità dello stelo, ove si apre il fiore, il

⁶⁷ NALC III, carte 844.

⁶⁸ Cf. NALC III, carte 844.

⁶⁹ Cf. 'tailler ce qui est en trop avant la floraison'.

⁷⁰ NALC III carte 844.

bulbo di certe piante ; frutto ; ramicello che esce vicino alla gemma ; sarmento lasciato dal patate ; tralcio, propaggine, innesto’).

Ghjemma n.f. [ʒ’ɛ̃ma]

Bien attesté dans le lexique viticole pour désigner ‘les bonnes pousses’ (BDLC s.v. *ghjemma*) ou ‘le bourgeon de la vigne’ (Falcucci s.v. *ghjemma*, ALEIC886, BDLC s.v. *ghjemma*), le lemme corse *ghjemma* est employé avec des signifiés plus généraux de même famille sémantique tels que ‘le bourgeon’, ‘le rameau’ et ‘une pousse’⁷¹. Il vient du latin GĒMMA (REW-3725-*gēmma*) déjà employé dans le lexique spécifique viticole avec le sens ‘bourgeon, œil de la vigne’ (DELL s.v. *gēmma*). Dans le lexique botanique italo-roman, *gemma* ‘protuberanza, escrescenza di tessuto vegetale giovane che, posto alla sommità di una pianta o sull’ascella delle sue foglie, è destinato a diventare un germoglio’ est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (TLIO s.v. *gemma*), notamment pour désigner précisément ‘le bourgeon de la vigne’ (La Crusca s.v. *gemma*, NDDC s.v. *jemma*). C’est du bourgeon qu’au cours du développement d’une plante naissent les pousses. On peut donc constater que le terme *ghjemma* s’est développé à l’image de l’évolution d’une plante étant donné que la désignation du ‘bourgeon’ s’est étendue à celle des ‘pousses’.

Ochju n.m. [‘õɕu]

Le corse *ochju* remonte au latin ŌCŪLU(M) (REW-6038-*ōcūlus*) désignant en premier lieu ‘œil’ puis ‘tout objet en forme d’œil’ comme ‘l’œil de la vigne’ et ‘le bourgeon’ (DELL s.v. *oculus*). Au niveau phonétique, on peut remarquer l’aboutissement du groupe consonantique latin -CL- en /c/ ou /cc/, cet aboutissement se vérifie en position initiale ou interne du mot⁷² et se retrouve dans les parlers toscans, ainsi que ceux de l’Italie centrale et méridionale⁷³. Au niveau sémantique, le corse continue le latin aussi bien avec le signifié premier ‘œil’⁷⁴ que celui secondaire ‘objet en forme d’œil’ pouvant désigner dans le lexique végétal ‘le bourgeon’⁷⁵ (notamment de la vigne)⁷⁶ ou ‘les yeux (de la pomme de terre)’⁷⁷. On remarque une évolution analogue au lemme *ghjemma* : en effet l’emploi de *ochju* s’est étendu

⁷¹ BDLC s.v. *ghjemma* + NALC III, cartes 842 et 843.

⁷² Dalbera-Stefanaggi 1991, § 261 et 264.

⁷³ Rohlf 1970, § 248.

⁷⁴ Falcucci s.v. *occhju*, BDLC s.v. *ochju*.

⁷⁵ NALC III, carte 843.

⁷⁶ ALEIC886.

⁷⁷ BDLC s.v. *ochju*.

à la désignation d'une 'pousse'⁷⁸ notamment dans le lexique de la vigne⁷⁹. Dans le domaine italo-roman, la forme *occhio* avec le sens 'bourgeon' est attestée à partir du XIV^{ème} siècle (La Crusca 1729-1738, DELI, GDLI s.v. *occhio*). Nous y retrouvons, comme en corse⁸⁰, "*a occhio*" avec valeur adjectivale sous l'explication suivante « *praticato con il trasferimento di una gemma sul soggetto (un innesto : e può essere detto "a occhio dormiente* », attesté au XIX^{ème} siècle (GDLI s.v. *occhio*).

Talla n.f. [t'aĭa]

Le corse *talla* (variante : *tallu*) continue le latin THALLU(M) 'bourgeon, jeune pousse' (REW-8695-*thallus*, DELI s.v. *tallo*) de TĀLEA 'rejeton, bouture' (REW-8538-*talea*, DELL s.v. *tālea*). Ce terme est bien attesté en corse avec différents signifiés de même famille sémantique : 'les bonnes pousses', 'la branche', 'une pousse', 'une fine branche'⁸¹, 'un bourgeon',⁸² 'pousse droite venue sur un arbre surtout après étêtage'⁸³, 'messo, gambo, germoglio'⁸⁴. Dans le lexique de la vigne, il est notamment employé dans les dérivés *sopra à talli* 'les petites grappes' et *stallà* (variantes : *stallicià* et *stallunà*) 'épamprer'. Dans le domaine italo-roman, *tallo* est attesté dès la fin du XIII^{ème} siècle avec le signifié 'tralcio della vite' (GDLI s.v. *tallo*) et à partir du XIV^{ème} avec le sens 'corpo vegetativo dei vegetali inferiori, non distinto in radice, fusto e foglie ; germoglio'. *Talla*, la variante féminine de *tallo*, est attestée tardivement depuis le XIX^{ème} siècle (GDLI s.v. *talla*). Dans les parlers calabrais, ressortent les formes *taddu*, *tallu*, *tadu*, *taju* (parmi lesquelles nous retrouvons *taddu* et *tallu* en corse) avec les signifiés 'tallo delle piante', 'pollone', 'ramoscello di fico', 'tralcio' (NDDC s.v. *taddu*). Le logoudorais *talèa* est aussi attesté pour désigner 'le sarment coupé' utilisé pour planter à nouveau (DES s.v. *talèa*).

Vetta n.f. [v'ɛ̄ta]

Le corse *vetta* est bien attesté dans le lexique relatif aux végétaux : 'le sarment coupé', 'une branche', 'un rameau', 'une fine branche', 'une pousse'⁸⁵. Falcucci glose notamment le nom *vetvula* avec le signifié de 'feuille'. Les parlers italo-romans emploient la forme *vetta*, attestée

⁷⁸ NALC III, carte 842.

⁷⁹ 'Les bonnes pousses' (BDLC s.v. *ochju*).

⁸⁰ En effet, pour désigner une méthode de greffage, la locution à *ochju* est bien attestée (voir ethnotextes en annexe correspondant au sous-thème *Le sarment coupé et la greffe*, voir aussi *Tailler la vigne*).

⁸¹ Dans le lexique castanéicole.

⁸² BDLC s.v. *talla* et *tallu*.

⁸³ Ceccaldi s.v. *talla*.

⁸⁴ Falcucci s.v. *tallu*.

⁸⁵ Falcucci s.v. *vetta*, BDLC s.v. *vetta*, NALC III, cartes 834, 839, 842

à partir du XIV^{ème} siècle, avec des signifiés analogues au corse (DEI, DELI, GDLI s.v. *vetta*) ; de même qu'en Sardaigne avec le logoudorais *bitta* 'vetta, ramicello' et le gallourais *vitta* 'vetta, cima' (DES s.v. *bitta*).

Le DELI suppose que le substantif *vetta* vient du latin VITTA(M)⁸⁶ 'ruban ou bandelette servant à maintenir la chevelure' (REW-9404-*vitta*, DELL s.v. *vitta*). Cependant il expose un avis différent quant à l'origine de ce terme avec l'hypothèse de C. Nigra selon laquelle il faut remonter au latin VECTIS. D'autre part le DES s.v. *bitta* met également en doute l'étymologie VITTA(M) pour la forme italo-romane *vetta*. On peut effectivement constater que le rapport sémantique entre les signifiés corses et italo-romans et celui latin n'est pas clair.

A côté des substantifs exposés jusqu'ici, le corse emploie des adjectifs souvent substantivés pour qualifier 'les pousses (de la vigne)' soit les lemmes *leghjittimu* et *mansu* face aux antonymes *bastardu* et *salvaticu*.

En ce qui concerne la répartition géolinguistique de ces termes, ils se répartissent sur l'ensemble du territoire corse, avec différents signifiés relatifs aux végétaux dans lesquels ressortent les sèmes /ce qui est greffé/ et /ce qui n'est pas greffé/.

Pour désigner 'les bonnes pousses (de la vigne)', l'adjectif substantivé *leghjittimu* [lej'it̪imu] se diffuse dans le nord-est, le centre et le sud-ouest de la Corse. Cette répartition se vérifie dans le lexique de la castanéiculture dans lequel ce même terme est employé pour nommer 'le châtaignier légitime' ou 'le greffon'⁸⁷. Dans le domaine des végétaux, l'adjectif *mansu* [m'ansu] se diffuse sur la majeure partie du territoire sauf en Balagne (région dans laquelle il n'apparaît pas d'après les enquêtes). On retrouve notamment l'emploi de *mansu/manzu* dans le lexique des animaux désignant 'un animal domestiqué' ou 'un jeune animal' : 'une chèvre docile', 'le veau de plus d'un an', 'le jeune taureau', 'la génisse'⁸⁸. Relevé dans le nord-est, le centre et le sud de la Corse pour désigner 'les mauvaises pousses (de la vigne)', le lemme *bastardu* [bast'ardu] s'étend sur la majeure partie du territoire pour souligner le caractère sauvage d'une plante⁸⁹. Le lemme *salvaticu* [salv'atiku] s'inscrit dans le même processus que *bastardu* : relevé dans deux localités (Moltifau et Azzana) avec le signifié 'les mauvaises

⁸⁶ De même que le NALC III, carte 849.

⁸⁷ BDLC s.v. *leghjittimu* + Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

⁸⁸ BDLC s.v. *mansu* et *manzu*.

⁸⁹ BDLC s.v. *bastardu* + NALC III, cartes 919 et 920.

pousses (de la vigne)', il est employé sur l'ensemble de l'île pour marquer le caractère sauvage d'un végétal⁹⁰. Le lemme *gattivu* [gaṽ'ivu], relevé dans trois localités (Santa Maria di Lota, Siscu, Lentu) pour nommer 'les mauvaises pousses', est employé dans l'ensemble des parlers corses avec le signifié général 'méchant' (synonyme de 'mauvais')⁹¹.

***Leghjittimu* adj.** [leʃ'iṯimu]

L'adjectif *leghjittimu* vient du latin LĒGITIMUS 'conforme aux lois, légal' puis 'juste, régulier, normal' (REW-4971-*lēgītīmus*), dérivé lui-même de LĒX 'loi' (REW-5008-*lex*, DELL s.v. *lĒx*). La géminée [tt] découle de la forme *legiptimus* avec assimilation régressive du groupe -PT-, attestée dans des documents médiévaux (IX-Xème) (DEI, GDLI s.v. *legittimo*). Au niveau sémantique, en corse, cet adjectif est bien attesté dans le lexique des végétaux pour désigner 'ce qui doit être gardé/conservé'. À côté de la désignation des 'bonnes pousses (de la vigne)', on le retrouve dans le lexique castanéicole pour nommer 'le châtaigner greffé' ou 'le greffon' (BDLC s.v. *legħjittimu*). Au niveau morphologique, il est intéressant de noter que ce terme, à l'origine à valeur adjectivale, est fréquemment substantivé : ainsi on peut observer l'emploi de formes précédées d'un article défini telles que [u liʃ'iṯimu]/[ε leʃ'iṯimε] 'les bonnes pousses' ou [u leʃ'iṯidimu]/ [u leʃ'iṯimu] 'le châtaigner greffé'⁹².

D'après plusieurs dictionnaires étymologiques et historiques voire dialectaux de l'aire italo-romane⁹³, ce terme n'apparaît pas dans des exemples relatifs aux végétaux. La forme italo-romane *legittimo* est attestée depuis le XIVème siècle (GDLI s.v. *legittimo*) et celle gallo-romane *légitime*, antérieurement, dès le XIIIème siècle (TLFi s.v. *légitime*).

Pour en revenir au corse, nous pouvons mettre l'accent à la fois sur le rapport de filiation qui est sous-entendu dans la désignation des végétaux et sur l'emploi populaire de ce terme dans un répertoire différent du contexte légal ou abstrait originel.

***Mansu* adj.** [m'ansu]

Cet adjectif vient du latin MANSUĒS (REW-5321-*ma(n)suētus*, DELL s.v. *mānsuēs/mānsuētus*) 'apprivoisé, domestiqué, dompté' (DELL s.v. *mansuēs*) de MANUS 'main' (REW-5339-*manus*, DELL s.v. *manus*) ; en parlant d'un animal cela signifie « que

⁹⁰ BDLC s.v. *salvaticu* + NALC III, cartes 919, 920 et 952 + Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

⁹¹ BDLC s.v. *gattivu*. Il est donc simplement employé pour traduire 'mauvais' dans 'les mauvaises pousses' : [ε ɣaṽ'iṯε d'aĪε] (Lentu), [ε gaṽ'iwe gatʃad'ure] (Santa Maria di Lota), [gaṽ'iwi] (Siscu).

⁹² Voir notamment Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

⁹³ DEI, DELI, GDLI, La Crusca, NDDC.

l'on garde "à portée de main", c'est-à-dire "domestique" »⁹⁴. Comme il l'est précisé ci-dessus, cet adjectif est bien attesté en corse pour désigner 'un animal domestiqué' ou 'un jeune animal'⁹⁵. Il permet donc en premier lieu de marquer le contraire de ce qui est sauvage. Dans le lexique des végétaux, il est employé pour désigner 'ce qui est cultivé'⁹⁶ : nous le retrouvons avec les signifiés 'les bonnes pousses (de la vigne)' et 'le châtaigner greffé' mais il est également employé pour d'autres plantes comme par exemple dans [a g'orja m'ansa] et [a gr'uʎuʎa m'ansa] 'le genêt'⁹⁷. Comme pour *leghjittimu*, ce terme peut être substantivé : par exemple [a m'antsa] 'les bonnes pousses' et [u m'ãnsu] 'le châtaignier greffé'. Dans les parlers italo-romans (GDLI s.v. *manso*, NDDC s.v. *manzu*) et sardes (DES s.v. *mandzu*), on y retrouve la désignation d'un animal domestiqué ou d'un jeune animal⁹⁸ mais, au contraire du corse, les continuateurs de MANSUĒS ne semblent pas s'être étendus à celle des plantes.

Au contraire des formes *leghjittimu* et *mansu* désignant 'ce qui est greffé', les lemmes qui suivent mettent en avant 'le caractère sauvage' d'une plante pouvant avoir une connotation négative (comme avec le signifié 'les mauvaises pousses (de la vigne)').

***Bastardu* adj.** [bast'ardu]

Ce terme serait un emprunt correspondant à l'ancienne forme gallo-romane *bastard* qui viendrait du germanique **banstu-* avec chute de la nasale et ajout du suffixe péjoratif *-ard* (TLFi s.v. *bâtard*). En effet d'après le DEI s.v. *bastardo*, la forme italo-romane vient de l'ancien français *bastard* diffusé, dans toute la Romania occidentale, par la culture carolingienne (idem DELI et TLIO). La forme *bastardus* est attestée dès 1010 en latin médiéval (TLFi s.v. *bâtard*) et la forme *bastard* signifiant '(celui) qui est né hors du mariage' (donc opposé à *légitime*) depuis 1089. Dans les langues romanes, on observe que ce terme, en premier lieu relatif à l'homme, s'applique par la suite aux animaux⁹⁹ et aux plantes. En ce qui concerne le corse, à nouveau cet adjectif est bien attesté dans les lexiques viticole et castanéicole avec les signifiés 'les mauvaises pousses (de la vigne)', 'le jeune châtaignier non greffé' et 'le châtaigner bâtard' (BDLC s.v. *bastardu*). Cette marque du caractère sauvage

⁹⁴ Dalbera-Stefanaggi2006, p. 125.

⁹⁵ BDLC s.v. *mansu* et *manzu*, Falcucci s.v. *mansu*, *massu*.

⁹⁶ Cf. notamment commentaire de Falcucci s.v. *mansu* : « *si usa tavolta anco de' frutti, de' legumi, delle piante in contrapposto di selvatico* ».

⁹⁷ NALC III, carte 901.

⁹⁸ Attesté à partir du XIV^{ème} siècle (GDLI s.v. *manso*).

⁹⁹ Employé pour nommer un animal 'qui n'est pas de race pur, croisé', il est attesté à partir du XIII^{ème} siècle dans le domaine italo-roman (TLIO s.v. *bastardo*) et plus tardivement (XVII^{ème}) dans le domaine gallo-roman.

d'une plante ressort également dans la désignation par exemple du 'poirier sauvage'¹⁰⁰ et de 'l'églantier'¹⁰¹. Dans le lexique italo-roman des végétaux, il est employé à partir du XIVème siècle et au cours des siècles suivants (DELI, GDLI s.v. *bastardo*) notamment avec un signifié relatif au domaine viticole 'pollone sterile (della vite)' (fin XVIIème-début XVIIIème) (GDLI s.v. *bastardo*). Avec le signifié 'bastardo ; spurio', on retrouve également les formes *bastarau* en sarde (DES) et *bastardu* en calabrais (NDDC).

Salvaticu adj. [salv'atiku]

Le corse *salvaticu* continue le latin SALVĀTICU(M), doublet tardif et vulgaire de SĪLVATICU(M) 'qui sert pour le bois ; qui pousse ou qui vit dans les bois, sauvage' (REW-7922-*sĭlvaticus/salvaticus*) dérivé de SĪLVA(M) 'arbre sur pied, forêt, bois (sauvage ou cultivé)' (REW-7920-*sĭlva*, DELL s.v. *silva*). Les langues romanes continuent ces signifiés latins. Dans le lexique corse des végétaux, on retrouve les mêmes signifiés que pour *bastardu*, le terme *salvaticu* permettant de souligner le caractère sauvage d'une plante : 'les mauvaises pousses (de la vigne)', 'l'olivier sauvage', 'le châtaignier bâtard', 'le jeune châtaigner non greffé', 'le poirier sauvage', 'l'églantier'¹⁰². Dans le domaine italo-roman, il permet de qualifier les plantes à partir du XIVème siècle (DELI s.v. *selva*).

Dans la désignation des 'mauvaises pousses (de la vigne)', outre l'emploi d'adjectifs traduisant la notion de 'mauvais' (cf. *supra*), des substantifs s'inscrivant dans un lexique plus vaste (que celui de la vigne) ont été également recueillis : *scartu*, *suchjone* et *surpone*.

Scartu n.m. [sk'artu]

Ce terme est un dérivé parasyntétique de *carta* 'papier ; carte' (REW-1866-*charta*, DELL s.v. *charta* 'feuille de papier' puis 'feuille écrite, lettre, livre, registres publics, documents écrits') avec le préfixe privatif *s-* et le suffixe *-u*. Comme l'expose le DELI s.v. *scarto*, ce terme permet à l'origine de désigner 'l'acte de rejeter une carte du jeu' (XVIIème siècle) et par la suite son emploi s'est étendu avec les signifiés plus généraux 'ce qui est écarté' (XVIII-XIXème) et 'qui a peu de valeur' (XXème) (idem GDLI s.v. *scarto*). Le substantif *scartu* est bien attesté en corse pour nommer de façon générale 'quelque chose, animal, personne,

¹⁰⁰ NALC III, carte 919.

¹⁰¹ NALC III, carte 920.

¹⁰² BDLC s.v. *salvaticu* + NALC III, cartes 919 et 920 + Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

plante, mal formé, bizarre, etc...’ ou ‘quelque chose de mauvais’¹⁰³ comme en témoigne la forme [u sk'ærtu], relevée à Patrimoniu (BDLC s.v. *scartu*), avec le signifié ‘les mauvaises pousses’ ou la forme [u sk'artu], relevée à Azzana, avec le signifié ‘le mauvais liège’¹⁰⁴.

Suchjone n.m. [suc'ɔnɛ] / **Surpone n.m.** [surp'ɔnɛ]

Le lemme *suchjone* dérive du verbe *suchjà* ‘sucrer’¹⁰⁵ du latin *SŪCŪLĀRE (REW-8417-*sŭcŭlāre*) de SŪGERE ‘sucrer’ (REW-8438-*sŭgĕre*), lequel vient de SŪCU(M) (*succus*, tardif) (REW-8419-*sŭcus*) signifiant ‘suc, jus’ (DELL s.v. *sŭgere/ sŭcus*). De la forme SŪCŪLU(M) (REW-8418b-*sŭcŭlus*) a notamment aboutit le corse *suchju* [s'uçju] ‘sève’ employé sur l’ensemble du territoire¹⁰⁶. L’emploi du terme *suchjone*¹⁰⁷ pour désigner ‘les mauvaises pousses (de la vigne)’ est probablement motivé par son action sur la plante c’est-à-dire ‘un rejeton qui aspire une quantité importante de sève au détriment du reste de la plante’. C’est avec ce signifié bien précis que l’italo-roman *succhione* est attesté à partir du XVIIIème siècle (GDLI s.v. *succhione* ‘pollone alquanto vigoroso che, sviluppatosi sul tronco di un albero (in partic. da frutto), assorbe grandi quantità di linfa a scapito del resto della pianta’). Cette forme *succhione* est notamment bien usitée en Toscane pour désigner le rejeton de l’olivier ou de la vigne ‘germoglio dell’olivo ; germoglio della vite’ (ALT 155).

Le lemme *surpone*¹⁰⁸ suit le même processus. Dérivé du verbe *surpà* ‘boire’¹⁰⁹ de SÖRBĒRE ‘avalier, gober ; absorber, engloutir’ (REW-8094-*sörbĕre*, DELL s.v. *sorbeō...ĕre*), il est probablement employé pour nommer ‘les mauvaises pousses’ à cause de la sève de la plante qu’il boit, lui enlevant ainsi sa force.

Nous venons d’examiner un certain nombre de dénominations employées dans le lexique viticole mais s’inscrivant dans celui plus général de la phytonymie. D’autres termes,

¹⁰³ Ceccaldi s.v. *scartu* ‘rebut, déchet’. DCF s.v. *scàrtu* ‘rebut’. cf. aussi ethnotextes relatifs au liège recueillis au cours d’enquêtes personnelles à Porti Vechju : « [...] *ci hè u beddu è u malu : *trilli, faci a scelta, u scartu è u bonu* [...]. [...] *u scartu voli di ùn sirvia à nudda*. [...] *u scartu hè u *déchet*. » : « [...] il y a le bon et le mauvais : tu tries, tu fais ton choix, *u scartu* et le bon [...]. [...] *u scartu* ça veut dire ça ne servait à rien. [...] *u scartu* c’est le déchet. ».

¹⁰⁴ NALC III, carte 866.

¹⁰⁵ Falcucci s.v. *succhià, -ulà* ‘succhiare, sucer’.

¹⁰⁶ NALC III, carte 847. Falcucci s.v. *succhiu* ‘succo, sugo, suc’. Pour l’analyse de *suchju*, cf. notamment question n°452 ‘le premier vin qui coule du pressoir’.

¹⁰⁷ Relevé en Casinca et dans le sud-ouest de la Corse (BDLC s.v. *suchjone*).

¹⁰⁸ Relevé à Tocchisu au cours d’enquêtes personnelles : « *les mauvaises pousses*’ a *t’aghju detta u surpone, chè tù cacci à u pede, u surpone* ».

¹⁰⁹ Falcucci s.v. *surpà*.

employés pour désigner ‘les bonnes pousses (de la vigne)’, ‘les mauvaises pousses (de la vigne)’ ou ‘le sarment coupé’, appartiennent au lexique spécifique de la vigne soit les lemmes *biacca* (variantes : *biaccu* et *ghjacca*), *magliolu*, *spampa*, *trischja* et *vita*.

En ce qui concerne leur répartition géolinguistique, les lemmes *magliolu* [maḷ’olu] et *vita* [v’ita] se répartissent sur la majeure partie du territoire. La base *biacca* [bj’aḱa] ne semble être diffusée que dans le nord de la Corse, notamment les dérivés qui en découlent *sbiaccà* et *sbiaccunà*¹¹⁰. Il en va de même pour le lemme *trischja* [tʃ’isca] relevé dans le Cap Corse et le long de la côte est. Le lemme *spampa* [a sp’ãmpa], relevé dans une localité à Balogna, permet de désigner l’acte d’épamprer¹¹¹.

***Biacca* n.f.** [bj’aḱa]

Le lemme *biacca* remonte au type lexical reconstruit *BLACCU du latin BACULU(M) ‘bâton’ (REW-874-*baculum*, DELL s.v. *baculum*)¹¹². La méthatèse du -L- est un phénomène fréquent et nous renvoie par exemple à l’étude d’Aebischer1937 sur « les formes métathétiques romanes **plubicus* et **pulbicus* pour *publicus* » avec le type *PLŮBĪCUS attesté en latin vulgaire et reflété par la majeure partie des parlers italo-romans (y compris le corse¹¹³) mais aussi au type *PLOPUS vs POPULUS (Rohfls1966, § 323). L’aboutissement du latin -BL- vers [bj] est normal et répandu dans les parlers corses¹¹⁴. À côté de la forme *biacca*, le corse emploie *ghjacca* [j’aḱa] : [bj] passe à [j] [a j’aḱa] donc en position faible et ensuite il y a réinterprétation de l’initial en position forte avec [j] ; ce phénomène est fréquent en corse¹¹⁵. Au niveau sémantique, dans le lexique de la vigne, ce terme est employé pour désigner ‘le sarment coupé’, ‘les bonnes pousses’¹¹⁶ et ‘les vrilles’¹¹⁷. On le retrouve notamment dans les dérivés *sbiaccà* [zbjaḱ’a] et *sbiaccunà* [zbjaḱun’a] ‘épamprer’ et dans la locution *piantà à ghjacca* [pjãnt’a a j’aḱa] ‘planter la vigne’. Parmi les continuateurs de *BLACCU, les dictionnaires corses glosent notamment les formes [bj’aḱu] ‘gros bâton’ et [bjaḱ’one]

¹¹⁰ Cf. question n°414 ‘tailler ce qui est trop avant la floraison’.

¹¹¹ Pour l’analyse de ce terme, cf. ‘épamprer’.

¹¹² Etymologie reconstruite par le LEI s.v. *baculum*/ **baculum* ‘bastone’.

¹¹³ Cf. Medori2013.

¹¹⁴ Cf. Dalbera-Stefanaggi1991, § 239.

¹¹⁵ « Le groupe initial #bj- (issu de #BL-) se réduit bien souvent à #j- en position de lénition ; l’application de la règle de renforcement engendre alors fréquemment [jj]. On a ainsi ILLU BLANK [u j’aḱku] et par suite [‘ε j’aḱku]. » (Dalbera-Stefanaggi1991, p. 429, § 267).

¹¹⁶ BDLC s.v. *biacca* et *ghjacca*.

¹¹⁷ BDLC s.v. *biacca* et *ghjacca* + ALEIC888.

‘rameau, petite branche de châtaigner’ (Ceccaldi s.v. *biaccu*, Falcucci s.v. *biaccone*). De la désignation du ‘bâton’, le corse *biacca* s’est étendu à celle de ‘la pousse (de la vigne)’ et par métonymie à celle des ‘vrilles’¹¹⁸. La spécialisation de ce terme dans le lexique viticole semble (à notre connaissance) être propre aux parlers corses et révèle une certaine originalité face au reste du domaine italo-roman n’attestant pas de cet emploi.

Magliolu n.m. [ma $\bar{\lambda}$ ’olu]

Le corse *magliolu* continue le latin MALLEOLUS ‘crossette de vigne ou de tout autre arbre’ (REW-5267-*malleolus*), diminutif de MALLEUS ‘maillet, marteau’ (REW-5268-*malleus*, DELL s.v. *malleus*). En corse les réalisations de [LĔ] peuvent être [λ̄] ou [j̄], [j], [ī] et [d̄]¹¹⁹. D’après les relevés de la BDLC, MALLEOLUS a abouti aux variantes [ma $\bar{\lambda}$ ’olu] et [maj’olu] dans le nord-est, le centre et le sud-ouest, [ma|’olu] à Isulacciu di Fiumorbu et Falcucci glose *maddolu* pour les parlers de l’Extrême-Sud. Cette répartition correspond bien à celle du traitement de [LĔ] puisque [λ̄] et [j̄] se diffuse « au nord d’une ligne Ajaccio-Bastelica-San Gavinu »¹²⁰, [ī] « dans une petite aire du Fiumorbu »¹²¹ et [d̄] « dans une zone située dans l’Extrême-Sud »¹²². Au niveau sémantique, dès le latin, le diminutif MALLEOLUS est un terme polysémique permettant de désigner à la fois ‘le petit maillet’, ‘le projectile, en forme de maillet, destiné à mettre le feu aux vaisseaux, aux ouvrages de l’ennemi’ et ‘la crossette de vigne ou de tout autre arbre’ (DELL s.v. *malleus*, Aebischer1963). De son signifié de base ‘petit maillet’, le latin s’est donc étendu sémantiquement à la désignation d’éléments rappelant la forme du ‘petit maillet’. Dans le lexique viticole corse, le substantif *magliolu* est bien attesté avec les signifiés ‘le sarment coupé’ et ‘les bonnes pousses’ (BDLC s.v. *magliolu*, Falcucci s.v. *magliolu*¹²³). On le retrouve notamment sur l’île de la Maddalena¹²⁴. De Martino1996 souligne que « *Il gallurese maddhòlu indica semplicemente il ‘martello’* ». Il apparaît en effet qu’en Sardaigne, d’après le DES s.v. *maġġólu*, les continuateurs de MALLEOLUS ne soient pas attestés avec des signifiés relatifs à la vigne¹²⁵. Dans le lexique viticole italo-roman, ce terme est largement attesté pour désigner ‘le sarment de la vigne’. La

¹¹⁸ Ce glissement sémantique nous renvoie notamment au portugais *bacelo* < BACILLUM ‘bâton’ (cf. Aebischer1963, pp. 37-38).

¹¹⁹ Dalbera-Stefanaggi1991, § 291.

¹²⁰ Dalbera-Stefanaggi1991, § 236

¹²¹ Dalbera-Stefanaggi1991, § 291.

¹²² Dalbera-Stefanaggi1991, § 291.

¹²³ Falcucci 446 s.v. *magliolu* : *maddolu* il tralcio che si pianta, invece *putizzu* quello che si pota.

¹²⁴ Renzo de Martino1996 s.v. *maddhòlu*.

¹²⁵ Idem pour le gallurese (Gana s.v. *maddòlu* ‘martello di legno durissimo sagomato a clava’.

forme *magluoli* apparaît dès 1287 dans des textes florentins (TLIO s.v. *magliuolo*). Les formes telles que *magliuolo* ou *magliolo* apparaissent à partir du XIV^{ème} siècle (DEI, DELI, GDLI s.v. *magliolo*, TLIO s.v. *magliuolo* ; NDDC s.v. *magliolu* et s.v. *magliola*).

Comme le souligne Aebischer, l'emploi de ce type lexical avec le sens 'crossette de vigne' est bien représenté en Italie mais également dans les parlers du sud de la France. Dans cette aire, Aebischer met en évidence une extension de sens, probablement ancienne, avec 'vigne nouvellement plantée' bien attesté en Languedoc. Mais dans ces parlers du sud, existe aussi une concurrence avec PLANTARIUM > provç.mod. *plantié* 'jeune vigne' en usage en Provence. Ainsi MALLEOLUS connaît un double sens dans le Languedoc face à un emploi unique en Provence en raison de cette concurrence avec PLANTARIUM¹²⁶. Concernant ce développement sémantique, Aebischer suppose « que ce serait peut-être en Languedoc que l'évolution du sens *malleolus*, passant de la valeur de « crossette de vigne » [...] à celle de « jeune vigne »¹²⁷, aurait eu lieu » et il s'appuie en particulier sur une attestation de 978 selon laquelle « [...] *maliolus* peut s'entendre aussi bien d'un « jeune plant de vigne » que d'une « jeune vigne ».¹²⁸ ». Il confirme cette dernière hypothèse dans ses conclusions : « *Que ce ne soit pas en latin, c'est ce que prouve deux faits : que dans cette langue il n'y a pas trace du sens « jeune vigne », et que l'italien et ses dialectes ne l'ont pas non plus. Mais cette même valeur est inconnue aussi, nous le savons, au provençal, qui la rend par plantié. De sorte que notre évolution n'a pu avoir son origine qu'en Languedoc, Catalogne, ou en Espagne. Mais si nous remarquons, d'un côté que le portugais ne paraît pas avoir connu malleolus, et de l'autre que l'espagnol [...] n'a jamais usé de maliolum qu'au sens de « jeune vigne », nous en sommes réduits au Languedoc, d'où le mot, avec ses deux sens vraisemblablement, a pénétré très tôt en Catalogne, et en Espagne avec la seule signification qu'il a conservée jusqu'à nos jours.* ».¹²⁹

***Trischja* n.f.** [tʃ'isça]

Ce terme est attesté dans le lexique viticole corse pour désigner 'le sarment' (BDLC s.v. *trischja*, Falcucci s.v. *trischja* 'tralcio'), ainsi que 'la vigne sauvage' (Falcucci s.v. *trisca*). Il est aussi employé avec le signifié 'vrilles (des haricots)' (BDLC s.v. *trisca* [tʃ'iska], Alfonsi s.v. *triscia*) et *triscia* [tʃ'isça] pour désigner 'les lianes' (BDLC s.v. *triscia*). Ces différentes

¹²⁶ La plus ancienne attestation du type PLANTARIUM remonte à l'an 831.

¹²⁷ En prolongement du Languedoc, *malleolus* avec le signifié 'jeune vigne' est passé en Catalogne qui par ailleurs semblerait ne connaître que ce sens.

¹²⁸ L'attestation du signifié 'jeune vigne' est confirmée à partir du XI^{ème} siècle.

¹²⁹ Aebischer 1963, pp. 33-42.

formes semblent être liées sémantiquement. En effet elles présentent communément le sème /flexible servant d'accroche/. Dans la même famille lexicale, la BDLC recense *triscione* [triʃ'ʒnɛ]¹³⁰ avec le signifié 'une vigne ancienne', signifié que nous retrouvons chez Falcucci s.v. *trischja* 'la parte vecchia del ceppo della vite, il grosso'.

Actuellement nous ne disposons d'aucune source d'information permettant d'élucider son origine.

Vita n.f. [v'ita]

Le lemme *vita* vient du latin *VĪTE(M)* 'vigne, cep de vigne' et par extension 'pampre, raisin, vin, vrilles' (REW-9395-*vītis*, DELL s.v. *vītis*). En corse, l'emploi du terme *vita* est bien attesté pour désigner 'le sarment coupé'¹³¹ (BDLC s.v. *vita*) et ne nécessite pas de commentaire particulier face aux signifiés latins. Avec ce même signifié 'sarment coupé', dans le domaine italo-roman ou sarde, ce terme ne semble pas à proprement parler employé : le continuateur de *VĪTE(M)* soit *vite* est principalement attesté pour désigner 'la vigne'. En effet d'après mes recherches dans ces domaines¹³², seul le calabrais *vitami* 'tralcio di vite che si trapianta' pourrait être rapproché de notre forme.

Pour désigner 'les pousses (de la vigne)', plus précisément 'les bonnes pousses' et 'le sarment coupé', on remarque un important emploi de dérivés du verbe *putà* 'tailler la vigne'¹³³ sur l'ensemble du territoire : *puta*, *putacciula*, *putatoghju* (-a, -e), *putizzu*.

- *Putacciula* [put'atʃula] 'le sarment coupé', relevé dans l'Extrême-Sud de la Corse, est composé des suffixes en concaténation *-acciu* + *-ula*. Le premier affixe vient du latin *-ACEU(M)* permettant de créer des adjectifs, comme on peut le noter avec l'adjectif *putacciula* par la suite substantivé [a put'atʃula]. A l'origine, sa fonction (toujours en vigueur dans certains cas) était de mettre l'accent sur la ressemblance, la qualité ou l'appartenance mais actuellement il a en particulier une valeur augmentative ou péjorative. *Putacciula* illustre bien cette fonction péjorative, dominante en Toscane et en Sicile, car souvent qualifiée de 'sarment que l'on jette'. La combinaison de continueurs de *-ACEU(M)* avec un autre suffixe est bien

¹³⁰ Dérivé de *triscia* avec le suffixe augmentatif *-one*.

¹³¹ Il apparaît également à Azzana avec le signifié 'les bonnes pousses (de la vigne)' et à Siscu pour désigner 'les vrilles de la vigne'.

¹³² DEI, DELI, GDLI, TLIO, La Crusca, NDDC, ALT, AIS1310, AIS1311, AIS1312, DES.

¹³³ cf. 'tailler la vigne'.

attestée.¹³⁴ Ici le second suffixe -'ula, du diminutif latin -ULU(M)¹³⁵, est également souvent associé à un autre suffixe et est productif dans la création de nouvelles unités lexicales.

- *Putatoghju* [putat'ɔju] (variantes : féminin *putatoghja*, féminin pluriel *putatoghje*), employé sur l'ensemble du territoire avec les signifiés 'le sarment coupé' ou 'les bonnes pousses', est composé des suffixes en concaténation -at + -oghju (-a) ; combinaison productive en corse et dans le domaine italo-roman. Le suffixe -oghju, du latin -ORIU(M) permettant de créer des dérivés adjectivaux, peut servir à désigner un lieu, un instrument ou action.¹³⁶ Dans le cas présent, il témoigne du maintien de la fonction adjectivale que peut assumer ce suffixe ; adjectif par la suite substantivé [u putat'ɔju] comme pour *putacciula*. Étant donné le verbe dont il dérive, le sens premier de *putatoghju* doit être celui de 'sarment coupé' par la suite généralisé à la désignation 'd'une pousse (de la vigne)'.

- *Putizzu* [put'ĩtsu] 'le sarment coupé', principalement diffusé dans le sud de la Corse, dérivé de *putà* avec le suffixe -izzu. Du latin -ĪCIU(M), ce suffixe permet également de former des adjectifs, la forme -izzo se diffuse dans la partie italo-romane méridionale face à -iccio en Toscane. La distribution de *putizzu* met donc en évidence une des caractéristiques partagées entre le corse et les parlers italo-romans méridionaux. Un lien d'autre part renforcé par la valeur de substantif verbal en usage en corse et dans les parlers calabrais.¹³⁷

S'inscrivant dans le même processus que les termes ci-dessus soit la formation d'un adjectif ou d'un substantif à partir d'un verbe, le nom *insitaghjola* [insidaɟ'ola]¹³⁸ a été recueilli pour désigner 'les bonnes pousses (de la vigne)'. En effet il dérive du verbe *insità* avec les suffixes en concaténation -aghju + -ola. Le corse *insità* ([insit'a] dans le sud et [insid'a] dans le nord) remonte au latin *INSITARE (REW-4467-*insītāre*)¹³⁹. Les homonymes latins *insero...insitum* 'planter' (REW-4457-*insērēre*) et *insero...insertum* 'insérer' (REW-4459-*insertāre*) avec deux étymologies distinctes ont été confondus dans les langues romanes

¹³⁴ Rohlfs1969, § 1037.

¹³⁵ « *Il valore diminutivo originario si è per lo più indebolito o è andato totalmente perduto* » (Rohlfs1969, § 1037) ».

¹³⁶ Rohlfs1969, § 1075.

¹³⁷ Rohlfs1969, § 1038.

¹³⁸ Relevé à Ascu et à San lorenzu (BDLC s.v. *insitaghjola*).

¹³⁹ « L'astérisque manque REW 4467 et DES 1,637. Le verbe a sans doute existé à côté d'*insertare*, cf. autres dérivés comme *insertor-insitor, insertio-insitio* [...] » (Wolf2004, p. 504).

et « les deux participes ne se sont pas seulement perpétués dans le sens de ‘greffon’, mais ils ont également servi de base dont ont été dérivés des verbes signifiant ‘greffer’ »¹⁴⁰ générant ainsi les formes *insertare* et **insitare*¹⁴¹. En corse le verbe *insità* est employé sur l’ensemble du territoire avec le signifié ‘greffer’ (BDLC s.v. *insità*)¹⁴². D’après les données de l’ALFCo776 et de l’ALEIC896, la forme *insità* n’était pas diffusée dans le Cap Corse où était uniquement représenté le type *inserì* [inser’i]. La confrontation de ces atlas avec les données de la BDLC révèle un phénomène intéressant : actuellement l’emploi de *insità* s’est étendu à l’aire cap corsienne à côté du maintien de *inserì*. Pour en revenir au substantif *insitaghjola* [insitaʝ'ola], il s’inscrit dans le lexique général de l’arboriculture avec les signifiés ‘la greffe’ et ‘le greffon’ (BDLC s.v. *insitaghjola*). Le signifié avec lequel il a été relevé dans le lexique viticole est en lien direct, ‘les bonnes pousses (de la vigne)’ désignant ‘ce qui est greffé’. En ce qui concerne le suffixe *-aghjola*, il résulte de l’association de *-aghju* du latin *-ARIU(M)* et *-ola* du latin *-ULU(M)*. « Cette combinaison des deux suffixes est largement attestée (notamment en italien et en espagnol) » et peut être interprétée comme un seul et même suffixe *-ARIOLA*¹⁴³.

Dans les dénominations des ‘pousses (de la vigne)’, certaines étymologies sont obscures. C’est le cas des substantifs *nipote*, *rupissa* et *stantana*.

***Nipote* n.m.** [nib’ɔdɛ]

En corse le substantif *nipote* (REW-5890-*nēpos*, *-ōte*, DELL s.v. *nepōs*, *-ōtis*) est largement attesté sur l’ensemble du territoire pour désigner ‘le neveu’ (BDLC s.v. *nipote*). Dans le lexique viticole, il a été relevé dans trois localités (Aregnu, Ascu et Petralba) avec le signifié ‘les mauvaises pousses’. Dans le même champ sémantique, ce terme est également employé en Toscane dans la province de Grosseto : *nepôte* [nepùte] ‘germoglio secondario della vite’ (Saturnia) et *nipôte* [niçùe] ‘quello della vite’ (Montemassi) (ALT 155). La description fournie à Saturnia ‘germoglio secondario della vite’ pourrait expliquer le rapport sémantique avec ‘neveu’. Le sens de *nipote* dans la désignation des pousses est assimilé à la place du

¹⁴⁰ Wolf2004, p. 504.

¹⁴¹ L’italo-roman *insetare* (variantes : *insitare* et *ensetare*) est attesté depuis le XIVème siècle (Wolf2004, p.505).

¹⁴² Pour observer les contextes d’emploi du verbe *insità*, se référer aux ethnotextes suivants (en annexes) : *planter la vigne* (Lecci, Letia, Patrimoniu, Tocchisu) ; *tailler la vigne* (Lecci, Patrimoniu) ; *le sarment coupé et la greffe* (Lecci, Letia, Venacu), *l’olivier sauvage* (Letia, Santa Lucia di Tallà, Santu Petru di Tenda, Venacu), *variétés d’olives* (Patrimoniu 2, Santu Petru di Tenda), *la greffe* (Filicetu, Letia, Patrimoniu 1, Santu Petru di Tenda, Venacu).

¹⁴³ cf. Rohlfs1969, § 1074 ; Dalbera-Stefanaggi2001, p. 201-202 ; Medori2005, p. 40.

neveu dans la descendance ; ces pousses étant secondaires, elles sont qualifiées de ‘mauvaises’.

Cet emploi d’un terme relatif au lexique de la famille, dans le lexique des plantes, n’est pas isolé. En effet, dans le même esprit, on peut citer *mamma* ‘la mère’ dans *smammà* ‘épamprer’¹⁴⁴ ou *surellula* [ɛ zur'e[u]ɛ] ‘les mauvaises herbes du blé’¹⁴⁵.

Rupissa .f. [a ruḃ'iṣa]

Ce nom a été relevé dans une localité du Cap Corse (Santa Maria di Lota) pour désigner les mauvaises pousses. Actuellement nous ne disposons pas d’information qui permettrait de remonter à son étymon¹⁴⁶.

Stantana n.f. [ʃt'ãntana]

Ce lemme, relevé dans une localité (Moltifau) avec le signifié ‘le sarment coupé’, pourrait être rapproché du corse *stantara* [ɛ st'antaðɛ] relevé à Pastricciola pour désigner ‘les branches mortes’ (BDLC s.v. *stantara*), dérivé de STARE. Au niveau sémantique, il sous entendrait ‘ce qui reste’.

Pour conclure sur la désignation des ‘pousses de la vigne’, nous avons choisi de proposer une carte de synthèse (cf. annexe carte 1 Les pousses de la vigne) qui est le résultat d’une superposition de trois cartes correspondant aux contextes ‘le sarment coupé’, ‘les bonnes pousses’ et ‘les mauvaises pousses’. Dans le cadre d’un de nos principaux objets d’étude¹⁴⁷, sur cette carte nous avons choisi de représenter uniquement la répartition des dénominations spécifiques au lexique viticole et d’ignorer la répartition des lemmes que nous qualifierons de généraux. Nous observons donc que les noms *magliolu* et *vita*, dont la spécificité est attestée depuis le latin, se diffusent sur l’ensemble de l’espace insulaire. À côté de ces formes, le choix de représenter le nom *biacca* (variante : *ghjacca*) s’est fait en raison des attestations relevées uniquement dans le lexique viticole. Actuellement l’emploi de la base

¹⁴⁴ Cf. ‘épamprer’.

¹⁴⁵ Relevé à Petralba (BDLC s.v. *surellula*).

¹⁴⁶ Mes recherches dans les dictionnaires étymologiques, historiques et dialectaux (DEI, DELI, GDLI, TLIO, La Crusca, DES, NDDC, REW) et dans des atlas (ALT) n’ont pour le moment donné aucun résultat.

¹⁴⁷ Soit le lexique de la viticulture.

*biacca*¹⁴⁸ semble se concentrer dans une zone Cap-Corse/Nebbiu/centre/nord-est. Cependant sa position apparaissant sur des points relativement distants les uns des autres, il est difficile d'établir sa réelle diffusion. Cette faible diffusion laisse supposer qu'il s'agit d'un terme actuellement en désuétude. Au regard de cette dernière hypothèse, l'espace qu'il couvrirait à l'origine pourrait être bien plus important que nous l'imaginons. Le recul de l'emploi d'une forme sur l'île face à une ou d'autres formes se constate à plusieurs reprises, comme nous le verrons par exemple pour la désignation des 'feuilles de la vigne'.

1.1.3. Les feuilles de la vigne

A présent nous allons examiner les dénominations recueillies pour désigner 'les feuilles (de vigne)' : *cascia*, *foglia*, *fronda*, *pampana* (*pampanu*). En dehors de *pampana* que l'on peut qualifier de spécifique au lexique de la vigne¹⁴⁹, ce sont des noms génériques de 'la feuille'.

Comme l'indique le NALC III 841, « le terme *cascia* [k'aʃa] est spécifique de l'aire méridionale »¹⁵⁰ pour désigner la feuille. La superposition des cartes correspondantes aux contextes 'la feuille'¹⁵¹, 'les feuilles de vigne', 'la feuille verte', 'les feuilles de maïs' et 'le feuillage'¹⁵² démontre que le terme *foglia* [f'oʎa] se diffuse sur l'ensemble du territoire.

Pour désigner 'les feuilles de la vigne', le lemme *fronda* [fr'ɔnda] est principalement diffusé dans le nord et apparaît dans une localité du sud-ouest. Il en va de même avec les signifiés 'la feuille', 'la feuille verte' et 'les feuilles de maïs' : diffusion dans le nord pouvant se manifester dans une ou deux localités du sud. En revanche il est réparti sur l'ensemble du territoire pour désigner 'le feuillage'. En ce qui concerne le type *pampana* [p'ampana], il se répartit entre le Cap Corse, le centre et le nord-est et isolément dans le sud-ouest à Balogna et dans l'Extrême-Sud à Porto-Vecchio. On le retrouve avec le signifié général 'le feuillage' à Sampolu et plus précis 'les feuilles de maïs' à Veru. Parmi ces lemmes, pour nommer 'les

¹⁴⁸ Voir également en annexe la carte de synthèse n°4 *Epamprer* sur laquelle est représenté l'emploi de *sbiaccà*, dérivé de la base *biacca*.

¹⁴⁹ Bien qu'il apparaisse dans deux localités pour désigner d'autres feuilles que celles de la vigne, au regard de son étymon (cf. *infra*), il semble légitime de le qualifier de spécifique au lexique de la vigne.

¹⁵⁰ Diffusion confirmée avec les signifiés 'les feuilles de vigne', 'la feuille sèche', 'la feuille verte', 'les feuilles de maïs' (BDLC s.v. *cascia*).

¹⁵¹ NALC III 841.

¹⁵² NALC III 840.

feuilles de vigne’, les plus diffusés sont *cascia* dans le sud et *pampana* principalement dans le nord.

Cascia n.f. [k’ aʃa]

L’étymologie de cette dénomination, bien attestée en corse (Falcucci s.v. *cascia*, BDLC s.v. *cascia*), reste pour l’heure obscure. D’après l’analyse de ce terme dans le lexique castanéicole¹⁵³, plusieurs voies sont possibles :

- Etymon *CASCLARE, diminutif de CASCARE, avec l’évolution phonétique suivante SCL > [skj] > [j] bien attestée en corse.
- Etymon CAPSA ‘caisse, récipient’ dont sont issues les « termes liguriens (Savone) *kàšā* f. “spicchio d’arancio” VPL et *kašēte* “germogliare” qui ne sont pas sans rappeler le corse *cascia*¹⁵⁴. Il conviendrait de voir alors dans la désignation *cascia* une métaphore d’enveloppe de l’arbre. »¹⁵⁵.

Les lemmes *foglia* et *fronda* ne nécessitent pas de commentaires particuliers.

Foglia n.f. [f’ oʎa]

Ce terme, bien attesté en corse¹⁵⁶ et dans le domaine italo-roman¹⁵⁷ pour désigner ‘la feuille, continue le latin FŎLIA, pluriel du neutre FŎLIUM ‘feuille’ (REW-3415- *fŏlium*, DELL s.v. *folium*).

Fronda n.f. [fr’ Ńnda]

Egalement bien attesté en corse¹⁵⁸, dans les parlers italo-romans¹⁵⁹ et sardes¹⁶⁰, ce terme vient du latin FRŎNDE(M) ‘feuille, feuillage’ (REW-3532-*frons*, *frŏndem*, DELL s.v. *frŏns*, *frondis*). On remarque cependant un changement morphologique avec [e] > [a]. La troisième déclinaison a été remplacée par une désinence issue de première déclinaison afin de mieux

¹⁵³ Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

¹⁵⁴ Il faudrait alors postuler la variante étymologique *CAPSEA (cf. REW 1658 CAPSA et 1659a *CAPSEA), voire *CAPSIA comme le suggère Faré 1972, 1658, pour aboutir à *cascia*.

¹⁵⁵ Analyse extraite de Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

¹⁵⁶ Falcucci s.v. *foglia*. BDLC s.v. *foglia*.

¹⁵⁷ Dès le XIII^e siècle (DEI, DELI, GDLI, La Crusca s.v. *foglia*).

¹⁵⁸ Falcucci s.v. *fronda*. BDLC s.v. *fronda*.

¹⁵⁹ Dès le XIII^e siècle (TLIO, GDLI, DELI, NDDC s.v. *fronda*).

¹⁶⁰ DES s.v. *frunda*.

reconnaître le genre. Ce type de changement de classe du latin aux parlers du domaine italo-roman est un phénomène bien attesté.¹⁶¹

Pampana n.f. [p'ampana]

Le corse *pàmpana* 'feuille de vigne' est issu du latin PAMPINU(M) (REW-6185-*pampīnus*) 'jeune pousse de vigne ; vrille' puis 'feuillage de la vigne'¹⁶². Cette base lexicale est bien attestée en corse (Falcucci s.v. *pàmpana*, ALEIC894, BDLC s.v. *pampana*). Elle a donné lieu aux dérivés tels que l'adjectif *pampanuta* 'dell'uva molto frondosa, pampinosa' (Falcucci s.v. *pampanuta*)¹⁶³ et le verbe *spampanà* 'épamprer'¹⁶⁴ (BDLC s.v. *spampanà*). Dans le domaine italo-roman, *pàmpana* 'feuille de vigne' est attestée à partir du XIV^e siècle (DEI, GDLI s.v. *pampana*). Toujours pour désigner 'les feuilles' (notamment de la vigne) le calabrais connaît plusieurs variantes : *pàmpinu*, *pàmpina*, *pàmbina*, *pàmpina*, *pàmpana* (NDDC). La forme *pàmpana* est également employée au « sud de la province de Grosseto et l'aire siennoise sud-occidentale » avec le sens de 'coquelicot'¹⁶⁵. Le REW 6644 s.v. *pompillus*, glose les formes *pampana* en sicilien et en logoudorais (DES s.v. *pampana* 'pompilo, 'pesce pilota'), *pampano* en espagnol, *pampol* en catalan et *pampanu* en génois mais pour désigner des mollusques. Nous retrouvons *pampanu* en calabrais avec le même signifié que celui sarde 'pesce pilota' (NDDC). Le GDLI atteste *pampano* 'fanfano' dès le XVI^e siècle. D'après le DEI s.v. *pampano*, *pampana* 'foglia di vite' dérive comme la forme *pampino* du latin PAMPINU(M) et apparaît dès le latin tardif avec PAMPANU(M). Un argument que nous retrouvons dans le GDLI s.v. *pampano* qui présente cette forme comme « une variante toscane et littéraire de *pampino* avec assimilation ». Cette forme *pampino* 'feuille de vigne' est attestée dans le domaine italo-roman dès le XIV^e siècle (DELI, GDLI s.v. *pampino*) et se retrouve également en sarde (DES s.v. *pampinu*). Il est à noter que du latin PAMPINU(M), André¹⁶⁶ rapproche aussi le géorgien *papaniž* 'raisin noir' et *babilo* 'vigne arbustive', le sumér. *papal* et accad. *papallu* 'sarmant, vigne'.

Au regard de l'ensemble des formes exposées jusqu'ici, il apparaît clairement un redoublement *bab-, *pa(m)p-¹⁶⁷ comme le souligne notamment Carpitelli¹⁶⁸ pour la

¹⁶¹ Cf. Rohlfs1968, § 353.

¹⁶² André1978, p. 78.

¹⁶³ Cf. aussi NALC III 840 'le feuillage'.

¹⁶⁴ Cf. 'épamprer'.

¹⁶⁵ Carpitelli2004, p. 34. ALT s.v. *papavero*.

¹⁶⁶ André1978, pp. 78-79.

¹⁶⁷ André1978, p. 78-79. André classe PAMPINUS dans « les redoublements réels mais inexplicables ».

¹⁶⁸ Carpitelli2004, p. 35.

désignation du ‘coquelicot’ : « une même matrice constituée d’une alternance bilabiale-voyelle-bilabiale avec parfois l’insertion d’une nasale homorganique juste après la voyelle, fait penser à la possibilité de produire, selon une succession relativement illimitée, des objets qui s’insèrent, à partir d’un même élément d’irradiation, dans une grille taxinomique clairement ordonnée ».

Pour finir, en ce qui concerne les dénominations relatives à la vigne, André met en évidence l’hypothèse « d’un impressif d’un mouvement d’enroulement » (notamment du « [...] fait que la culture des lambrusques, qui ont donné la vigne cultivée, ait débuté sur arbre [...] »¹⁶⁹ et cette image nous renvoie également à un motif des désignations du ‘coquelicot’ « *papalina*, *bambola*, *bubbola*, *papera* etc. sont des *pa(p)averi* rhabillés¹⁷⁰ ». La représentation du ‘feuillage’ caractérise bien cette idée d’habillement et nous renvoie par ailleurs à la métaphore d’enveloppe de l’arbre possible dans la désignation *cascia*.

Sur la carte de synthèse proposée en annexe (cf. carte 2 Feuilles de la vigne), nous avons choisi de représenter les deux principaux lemmes soit *cascia* et *pampana*. Leur diffusion met en évidence deux grandes aires avec *pampana* dans les parlers septentrionaux et quelques localités du sud-ouest et *cascia* uniquement diffusé dans les parlers méridionaux¹⁷¹. En ce qui concerne le lemme *pampana*, un phénomène particulièrement intéressant apparaît. En effet, l’ALEIC894 montre que *pampana* était amplement diffusé sur l’ensemble de l’île. Il apparaît donc, qu’aujourd’hui, l’emploi de ce terme spécifique est en régression, qu’il recule face au générique *cascia*.

1.1.4. Les vrilles de la vigne

Pour finir sur cette partie relative aux dénominations autour des végétaux de la vigne, nous aborderons la désignation des ‘vrilles (de la vigne)’. D’après la carte de la BDLC correspondante à ce contexte, dix lemmes ont été recueillis : *capigliolu*, *cappiolu*, *cavigliolu*, *corda*, *curnochjulu*, *ghjacca*, *rampinu*, *tradice*, *vita*, *vitichjulu*. Le commentaire de leur répartition géolinguistique s’appuie à la fois sur cette carte et sur celle de l’ALEIC888.

¹⁶⁹ André1978, p. 79.

¹⁷⁰ Carpitelli2004, p. 36.

¹⁷¹ En ce qui concerne la répartition de *cascia*, voir également les commentaires *supra*.

Les plus diffusés sont les lemmes *cappiolu* [kaḗj'olu], *tradice* [tr'aḗitʃe] et *vitichjulu* [vit'iḗulu]. Le terme *cappiolu* [kaḗj'olu] s'étend sur la majeure partie du territoire en dehors du Cap Corse¹⁷². Le type *tradice* semble réserver à l'aire méridionale, notamment avec le signifié 'les vrilles des haricots'¹⁷³. *Vitichjulu* [vit'iḗulu] (variante : *vitichju*) est diffusé dans l'ensemble des parlers corses¹⁷⁴. Un type bien diffusé aussi, relevé par Bottigioni, est *capriolu* [kaprij'olu] (et variantes) diffusé dans le sud-ouest et le nord, en particulier dans le Cap Corse. Dans le Cap Corse, se diffusent également les lemmes *capigliolu* [i gabiʃ'oli] et *cavigliolu* [i ɣavij'oli]. En ce qui concerne *ghjacca* [ʃ'aḗka]¹⁷⁵, nous savons qu'il n'est diffusé que dans le nord, notamment avec les signifiés 'le sarment coupé' et 'les bonnes pousses'¹⁷⁶. Un certain nombre de dénominations n'a été relevé que dans une localité mais la confrontation avec les données de l'ALEIC888 et d'autres cartes de la BDLC nous permet d'en savoir plus quant à leur diffusion : *corda* [ε g'ordε] (Corti) ; *curnochjulu* [i gurn'ocul¹] (Tagliu Isulacciu) ; *rampinu* [i rāmp'ini] (Moltifau) ; *vita* [ε β'idε] (Siscu). Avec les signifiés 'les vrilles de la vigne' et 'les vrilles des haricots', le lemme *corda* [k'orda] (et ses dérivés *curdeletta* [ε gurde¹ēḗ] et *curdetta* [ε gurd¹ēḗ]) se répartissent dans l'aire centrale avec une apparition en Casinca. Avec le signifié 'les vrilles de la vigne', le terme *rampinu* [ramp'inu] se retrouve dans peu de localité : dans une localité de Balagne avec prolongement à Moltifau et il apparaît à Bunifaziu. En ce qui concerne le lemme *vita* [v'ita]¹⁷⁷, dans le lexique viticole, nous savons qu'il se répartit sur l'ensemble de l'île pour désigner 'les pousses de la vigne'.

Ces dénominations peuvent être classées dans deux catégories : les créations motivées et les dénominations héritées du latin avec le même sens. Dans un premier temps, analysons les dénominations motivées.

***Cappiolu* n.m.** [kaḗj'olu]

Ce terme dérive du substantif corse *cappiu* [k'aḗju] 'boucle, nœud, piège' (BDLC s.v. *cappiu*, Falcucci s.v. *cappiu*) du latin CAPULUM 'lasso' (REW-1666-*capūlum*, DELL s.v. *capulum*). Au niveau phonétique, nous pouvons relever la gémiation [pp] du [p]

¹⁷² ALEIC888 + BDLC s.v. *cappiolu*.

¹⁷³ ALEIC888 + BDLC s.v. *tradice* et *tralice*.

¹⁷⁴ ALEIC888 + BDLC s.v. *vitichjulu*.

¹⁷⁵ ALEIC888 + BDLC s.v. *biacca* et *ghjacca*.

¹⁷⁶ Pour l'analyse de ce terme, cf. *supra*.

¹⁷⁷ Pour l'analyse de ce terme, cf. *supra*.

étymologique : [PUL] > [PL] > [ppj]. Ce phénomène est régulier dans l'ensemble des parlers corses¹⁷⁸, comme en témoignent les exemples TRIBULU(M) > [tr'iβju] et COPULA > [k'ɔpja]. Au niveau sémantique, *capriolu* est bien attesté pour désigner 'les vrilles de la vigne' et 'les vrilles des haricots'¹⁷⁹. La formation de cette dénomination s'appuie sur le motif de la forme : la 'vrille' est assimilée à l'image d'une petite corde servant à lier, à accrocher et ainsi à l'image d'un nœud ou d'un piège.

Capriolu n.m. [kaprij'olu] / **Cavigliolu n.m.** [kaβij'oli] / **Capigliolu n.m.** [kabij'oli]

Le corse *capriolu* continue le latin CAPREOLU(M) (REW-1646-*capreolus*), lui-même dérivé de CAPER 'bouc' (REW-1624a-*caper*, DELL s.v. *caper*). Dès le latin, le terme CAPREOLU(M) ayant pour sens premier 'chevreuil' s'est étendu à la désignation des 'vrilles de la vigne' probablement à cause de leurs ressemblances avec les cornes du chevreuil (DELL s.v. *caper*). Le corse *capriolu* est bien attesté pour désigner 'les vrilles de la vigne'¹⁸⁰ et 'les vrilles des haricots'¹⁸¹. Dans le domaine italo-roman, le lemme *capriolo* 'vrilles de la vigne' est attesté dès le XIV^{ème}¹⁸².

Au niveau phonétique, de façon schématique en corse, le groupe latin [PR] aboutit à [pr] dans le sud et à [br] dans le nord¹⁸³, par exemple [kaprij'olu] et [kabrij'olu]. Cependant Bottiglioni a relevé un certain nombre de formes du type *cavriolu* (Cap Corse, sud-ouest), *ral'oli* (nord), *craviolu* (sud-ouest, nord-est)¹⁸⁴, *caverioli* (nord-est) (ALEIC888). Ces formes¹⁸⁵ sont des emprunts aux parlers du nord de l'Italie dans lesquels on assiste à la réalisation suivante [PR] > [vr]¹⁸⁶ et où *cavriolo* est également attesté dès le XIV^{ème} siècle (TLIO s.v. *capriolo*).

Nous pourrions alors supposer que le terme *cavigliolu* [i γa'ij'oli], relevé à Santa Maria di Lota, est une forme altérée de celles précédentes d'origine septentrionale. Mais une autre voie est possible : il pourrait s'agir d'un emprunt aux dérivés septentrionaux de CAPŪT dans

¹⁷⁸ Cf. Dalbera-Stefanaggi1991, § 264.

¹⁷⁹ ALEIC888, BDLC s.v. *capriolu*.

¹⁸⁰ ALEIC888.

¹⁸¹ Falcucci s.v. *capriolu*. BDLC s.v. *capriolu*.

¹⁸² DEI, DELI, GDLI, La Crusca, TLIO s.v. *capriolo*. Cf. aussi ALT 121.

¹⁸³ Cf. Dalbera-Stefanaggi1991, § 257 et 259.

¹⁸⁴ Métathèse du [r] : phénomène bien attesté en corses et dans le domaine italo-romans (cf. Rohlfs1966, § 322 et Dalbera-Stefanaggi1991, § 251).

¹⁸⁵ On retrouve une forme du même type en ancien toscan : <kavr,úlo>[cavriòlo]{cavriòlo} (ALT 121). Cf. aussi exemple de Rohlfs1966, § 260.

¹⁸⁶ Cf. Rohlfs1966, § 260.

lesquels [P] aboutit à [v]¹⁸⁷. D'autre part, on retrouve un dérivé de CAPŪT avec la forme *capigliolu* [i gabiʝ'oli] également dans le Cap Corse (Luri). L'emploi de dérivés de CAPŪT pour désigner 'les vrilles de la vigne' est notamment bien attesté en Toscane (ALT 121).¹⁸⁸

Corda n.f. [k'orda]

Le corse *corda* continue le latin CHORDA 'boyau, corde' (REW-188-*chorda*, DELL s.v. *chorda*). Le sens de 'corde' continue dans les langues romanes : crs. *corda* 'chaîne, corde' (Falcucci s.v. *corda*, BDLC s.v. *corda*) ; it. *corda* 'corde' attesté dès 1279 (TLIO s.v. *corda*). Dans le lexique corse des végétaux, son emploi pour désigner 'les vrilles de la vigne' et 'les vrilles des haricots' s'explique à cause de sa ressemblance avec un fil, donc une corde. Avec le signifié 'tralcio di una pianta rampicante', il est attesté tardivement (XIX-XXème siècle) dans le domaine italo-roman (GDLI s.v. *corda*).

Curnochjulu n.m. [kurn'oculu]

Ce terme dérive du substantif *cornu* [k'ornu] 'corne'¹⁸⁹, du latin CORNU(M) 'corne' (REW-2236-*cōrnu*, DELL s.v. *cornū*), avec les suffixes diminutifs *-ochju* (lat. -ŪCULUM) et *-ulu* (lat. -ULUM)¹⁹⁰. *Curnochjulu* permet de désigner 'les vrilles de la vigne' probablement en raison d'une ressemblance (relative à la forme ou à l'emplacement) avec une corne. Par ailleurs l'emploi de dérivés de *cornu* 'corne' avec des signifiés figurés est assez productif en corse¹⁹¹. Il en va de même dans le domaine italo-roman (cf. TLIO s.v. *cornu*). Pour désigner 'les vrilles de la vigne', on retrouve également des continuateurs de CORNU(M) en Toscane (ALT 121).

Rampinu n.m. [ramp'inu]

Ce terme a été relevé dans peu de localités pour nommer 'les vrilles de la vigne' mais est attesté par la BDLC et l'ALEIC888. Il permet aussi de désigner 'le fer (au groin du cochon)' (BDLC) et 'l'agrafe' (Falcucci s.v. *rampinu*, BDLC).

Dans le domaine italo-roman, ce sens de 'crochet' que nous avons en corse est attesté depuis le XVIème siècle (GDLI s.v. *rampino* 'elemento metallico ricurvo e appuntito ; gancio',

¹⁸⁷ Par exemple *cavo* 'capo' : cf. Rohlfs1966, § 207.

¹⁸⁸ Pour l'analyse de *capu*, cf. *supra*.

¹⁸⁹ Largement attesté sur l'ensemble du territoire (BDLC s.v. *cornu*).

¹⁹⁰ Cf. Rohlfs1969, § 1046 et 1985.

¹⁹¹ 'il bacello dei piselli e delle fave (dalla forma di corno)', 'puntacci', 'contusione alla testa' (Falcucci s.v. *curnochju*). 'bernoccolo' (Falcucci s.v. *curnochjulu*). 'un anneau de figatellu 'saucisse'' (BDLC s.v. *curnochju*). 'la colline' (BDLC s.v. *curnichja*). 'épingle à cheveu' (BDLC s.v. *surnetta*).

DELI ‘ferro fatto a uncino, per sostenere o afferrare’). Il est documenté plus tardivement (sec. XVIII-XIX) avec le sens ‘racine’ (GDLI s.v. *rampino* ‘organo con cui una pianta si fissa al terreno’). Ce dernier recense aussi l’adjectif *rampino* dans le lexique relatif à la viticulture avec *uva rampina* ‘vite lambrusca, abrostine’. Le lemme *rampino* a également été relevé dans une localité de Toscane avec le signifié ‘vrille de la vigne’ (ALT 121). Dans le domaine agricole et viticole, *rampu*, *arrampu* est employé par le sarde pour désigner ‘une branche’ ou ‘un rameau’ (DES) et *rampune* par le calabrais avec le signifié ‘raspo del grappolo d’uva’ (NDDC). On peut noter d’autres dérivés comme le romain *rampazzo* ‘grappolo d’uva’ ou les formes dialectales d’Amiata *rampazzu*, *rampazzolo* ‘raspo d’uva’ (DES). Ce terme viendrait du germanique RAMPA (REW-7032-*rampa*) ‘ongle, griffe’ ; ce qui n’est pas sans nous rappeler la formation de *raspollu* du germanique RASPŌN¹⁹².

Ces dénominations, en particulier crs. *rampinu* et it. *rampino* ‘vrille, crochet, agrafe...’, et le germanique *rampa* ‘ongle, griffe’ se basent donc sur un même sème /objet d’une forme pointue et recourbée servant à fixer, accrocher/

Cependant une autre voie pourrait être suggérée pour ce terme *rampinu*. En allemand le terme *rampen* (et variantes) sont attestés dans le lexique de la vigne pour désigner une racine ou le bois (WDW s.v. *rampen*). Nous pourrions alors supposer que le sens de ‘vrilles’ dans les langues romanes se soit formé par métonymie à partir de l’allemand *rampen* ‘racine de la vigne’.

La formation de l’ensemble des dénominations exposées jusqu’ici s’appuie donc sur le motif de la forme. A présent examinons les formes dont les étymons s’inscrivent spécifiquement dans le lexique relatif à la viticulture soit les formes héritées¹⁹³.

***Tradice* n.m.** [tr’aditʃe]

D’après le REW-8833-*trādux*, le lemme corse *tradice* [tr’aditʃe] vient du latin TRĀDUCE(M) ‘tralcio di vite’. Dans le lexique viticole corse, par métonymie, ce lemme s’est donc étendu à la désignation des ‘vrilles de la vigne’¹⁹⁴. On le retrouve également avec le signifié ‘les vrilles

¹⁹² Cf. ‘les petites grappes’.

¹⁹³ Pour l’analyse des formes *ghjacca* [ʃ’aġka] et *vita* [v’ita], cf. *supra*.

¹⁹⁴ Falcucci s.v. *tralici*, ALEIC888, BDLC s.v. *tradice*.

des haricots¹⁹⁵ et par analogie pour désigner ‘la liane (pour attacher les piquets)’¹⁹⁶ (BDLC s.v. *tradice*).

Dans le domaine italo-roman, la forme *tralcio* ‘sarment’ est attestée dès le XIV^{ème} siècle (DEI, DELI, GDLI, La Crusca 1729-1738 s.v. *tralcio*). En Toscane elle est également bien diffusée avec le sens de ‘vrille’ (ALT 121). Le DELI s.v. *tralcio* propose deux possibilités quant à la formation de la forme *tralcio*: le latin *TRĀLUCĒM de TRĀDUCĒM ou le passage du groupe [AU] (*traucem*) à -al- après syncope de la consonne [d]. Face à l’italo-roman *tralcio* (et variantes), on note que le corse *tradice* (et variantes) n’a pas connu de syncope de la voyelle posttonique¹⁹⁷. En revanche les formes avec [l] soit [tr’alitʃu]¹⁹⁸ sont également bien diffusées, au côté de formes tels que [tr’aðitʃi] avec fricative inter-dentale [ð]¹⁹⁹ ou [tr’aditʃi]²⁰⁰ avec maintien de la consonne [d].

***Vitichjulu* n.m.** [vit’içulu]

Ce terme vient du latin *VITICEU(M) (REW-9391-**viticeus*) de VITĪCULA (REW-9392-*vītīcula*) ‘petite vigne’ et ‘vrille’, dérivé de VĪTIS ‘vigne ; plante à vrilles’ (REW-9395-*vītis*, DELL s.v. *vītis*). Il est bien attesté en corse pour désigner ‘les vrilles’ de la vigne (ALEIC888, BDLC) et des haricots (BDLC), ainsi qu’avec des signifiés qui rappellent la vigne en tant que plante grimpante et sarmenteuse ou l’image des vrilles : BDLC s.v. *vitichju* ‘clématite’²⁰¹, ‘liseron’²⁰², ‘rames des haricots’, ‘tresse d’oignon’ ; Falcucci s.v. *viticchja* ‘legatura di giunco par allacciare la vigna al palo’, *viticchju* ‘pianticella’.

Dans le domaine italo-roman, *viticcio* est attesté en 1287 pour désigner ‘les vrilles de plantes grimpantes’ (DELI, GDLI s.v. *viticcio*) et on le retrouve avec ce même signifié en sarde (DES s.v. *vitikindzu*).

¹⁹⁵ BDLC s.v. *tradice* et *tralice*.

¹⁹⁶ BDLC s.v. *tradici*.

¹⁹⁷ De même que dans parlers de l’île d’Elbe d’après le relevé de l’ALT 121 à Rio nell’Elba : <trÁliâe>[tràlice]{tràlice}.

¹⁹⁸ Granaccia, Livia, Maca’ Croci, San Gavinu di Fiumorbu (BDLC s.v. *tradice* et *tralice*).

¹⁹⁹ Relevé à Veru (BDLC s.v. *tradice* et *tralice*).

²⁰⁰ Relevé à Pianottuli Caldareddu et Sartè (BDLC s.v. *tradice* et *tralice*).

²⁰¹ Cf. aussi NALC III 911.

²⁰² Cf. aussi NALC III 912.

Dans ce sous-chapitre, nous avons examiné les dénominations relatives aux végétaux : ‘la vigne’, ‘les pousses’, ‘les feuilles’ et ‘les vrilles’. A présent nous allons nous intéresser aux dénominations recueillies autour du ‘fruit de la vigne’ par le biais des signifiés suivants : ‘le raisin’, ‘le raisin vert’, ‘le raisin mûr’, ‘le raisin sec’, ‘la grappe’, ‘les petites grappes’, ‘les grains’, ‘les pépins’.

1.2. Le raisin : dénominations, étymologie et sémantisme

1.2.1. Le raisin

Pour désigner ‘le raisin’, l’ensemble des parlers corses emploie le terme *uva* [‘uva] (Falcucci, ALEIC887, BDLC s.v. *uva*) du latin ŪVA ‘raisin’ (REW-9104-*ūva*, DELL s.v. *ūva*). Il est attesté à partir du XIIIème siècle dans le domaine italo-roman (DEI, GDLI s.v. *uva*). Dans les langues romanes, la désignation du ‘raisin’ se distingue sous trois catégories : dénominations issues du latin populaire *RACIMU(M) comme le français *raisin*, dénominations issues du latin ŪVA et dénominations issues du latin ACINA comme le sarde *ágina* (DORL VI 48).

1.2.2. Le raisin vert

Pour désigner ‘le raisin vert’, le corse emploie les lemmes suivants : *acerbu*, *agrazzu*, *macerbu*, *verde*. Les plus diffusés sont *acerbu* [atʃ’ɛrbu] réparti sur la majeure partie du territoire²⁰³ en particulier dans le sud et *macerbu* [matʃ’ɛrbu] uniquement dans le nord de la Corse concentré dans une zone entre Cap Corse, centre et nord-est. Dans cette même zone, se diffuse le lemme *verde* [v’ɛrdɛ] recueilli également dans une localité (Cuttoli) du sud-ouest ; avec le signifié général ‘vert’ il s’étend sur l’ensemble du territoire. Le lemme *agrazzu* [agr’ātsu], relevé que dans une localité du Cap Corse à Luri (BDLC), est diffusé selon Guarnerio RIL 48,521 et Falcucci s.v. *agrazzu* dans le Cap Corse et en Castagniccia.

Les lemmes *acerbu*, *agrazzu* et *macerbu* mettent en avant la saveur ‘aigre’ qu’a ‘un fruit non mûr’ donc ‘vert’ face au lemme *verde* qui permet précisément de qualifier la couleur de ce fruit.

²⁰³ Cap Corse, Casinca, Balagne, sud de la Corse (BDLC s.v. *acerbu*).

Acerbu adj. [atʃ'ɛrbu] / **Macerbu adj.** [matʃ'ɛrbu]

Les adjectifs *acerbu* et *macerbu*, bien attestés en corse²⁰⁴, remontent au latin ACERBU(M) 'aigre (en parlant d'un fruit non mûr)' (REW-94-*acērbus*, DELL s.v. *ac-*, LEI s.v. *acerbus*). La forme *macerbu*, notamment glosée par le LEI s.v. *acerbus*, ne semble pas apparaître dans le domaine italo-roman. Salvioni attribue la présence du -m- « *all'antitetico maturo* » (Salvioni RIL II/49, 779). L'italo-roman *acerbo* 'non ancora maturo, poco maturo e quindi aspro (parlando d'un frutto) ; acre di sapore' est attesté dès le XIIIème siècle (LEI s.v. *acerbus*, TLIO s.v. *acerbo*).

Agrazzu adj. [agr'ãtsu]

Ce terme dérive de *agru* ['agru] 'aigre'²⁰⁵ avec le suffixe -*azzu*. Les formes du type *agru* remontent à ACRU(M)²⁰⁶ (REW-92-**acrus*) de ACER 'aigre' (REW-92-*acer*, DELL s.v. *ac-*, LEI s.v. *acer*). L'évolution du groupe [CR] vers [gr] est d'origine septentrionale²⁰⁷. L'italo-roman *agro* 'aspro, irritante per il gusto e per l'olfatto' est attesté dès le XIIIème siècle (TLIO s.v. *agro*). En ce qui concerne le suffixe²⁰⁸, du latin -ACEU(M), les formes du type -*azzu/-azzo* se diffusent en Italie septentrionale et méridionale mais on les retrouve également en ancien toscan²⁰⁹. Dans le lexique viticole corse, le terme *agrassu* est bien attesté pour désigner 'le verjus' ou 'le raisin non mûr' : Falcucci s.v. *agrassu* 'verjus' ; Guarnerio RIL 48,521 *agrassu* 'vinuccio'. D'après Hohnerlein-Buchinger1998 s.v. *agrassu*, cette forme (et variantes) d'origine italo-septentrionale²¹⁰ pourrait s'être implantée par l'intermédiaire du catalan *agràs*²¹¹. En ce qui concerne le corse, il souligne que « *visto la distribuzione geografica nel corso, è più probabile che il punto di partenza della parola corsa sia stata il genovese* », aire dans laquelle est attesté *agrazio* 'uva acerba ed anche liquore che si cava dall'agresto' (Casaccia s.v. *agrazio*, Frisoni s.v. *agrazio*).

²⁰⁴ Falcucci s.v. *acerbu* et *macerbu* 'vert, aigre', BDLC s.v. *acerbu* et *macerbu* 'le raisin vert'. BDLC s.v. *maciarbu* 'la figue non parvenue à maturité'.

²⁰⁵ Falcucci s.v. *agru* 'aigreur, aigre', ALEIC917 *agru* 'ce vin a aigri', BDLC s.v. *agru* '(le lait) aigre'.

²⁰⁶ Attesté dès le IVème siècle dans l'Appendix Probi (LEI s.v. *acer*).

²⁰⁷ Cf. Rohlfs1966, § 260. Cf. aussi Medori2013.

²⁰⁸ Ici ce suffixe a probablement une valeur péjorative.

²⁰⁹ Cf. Rohlfs1969, § 1037.

²¹⁰ Attesté à partir de 1564 dans les parlers gallo-italiques (Hohnerlein-Buchinger2003 s.v. *agrassu*).

²¹¹ Attesté dès 1262 (Hohnerlein-Buchinger2003 s.v. *agrassu*).

Verde adj. [v'ɛrdɛ]

Cet adjectif, bien attesté en corse avec le sens général de ‘vert’ (Falcucci, BDLC s.v. *verde*), vient du latin VĪRĪDE(M)/*VĪRDE(M) ‘vert’ (REW-9368-*vīrĭdis/ *vīrdis*) de VIRĒRE ‘être vert (en parlant des plantes) (DELL s.v. *virēre*). Dans le domaine italo-roman, l’adjectif *verde* est premièrement attesté (XIIIème s.) pour désigner la couleur (GDLI s.v. *verde*). A partir du XIVème, il est documenté avec le signifié ‘acerbo, non maturo ; colto e reciso da poco, non appassito o secco, fresco (un’erba, un fiore, la frutta, ecc.)’ (GDLI s.v. *verde*, idem DEI, DELI et La Crusca).

1.2.3. Le raisin mûr

Pour désigner ‘le raisin mûr’, l’ensemble des parlers corses emploie l’adjectif *maturu* [mat’uru] bien attesté en corse avec le signifié général ‘mûr (en parlant d’un fruit)’ (Falcucci, BDLC s.v. *maturu*). Il vient du latin MĀTŪRU (REW-5433-*matūrus*) d’abord employé avec les deux sens suivants : ‘qui se produit au bon moment, à l’heure favorable’ et ‘qui se produit de bonne heure’ ; desquels se sont développés les signifiés ‘mûr, mûri ; qui arrive à son plein développement’ et ‘qui se produit de bonne heure, hâtif, précoce’ (DELL s.v. *mātūrus*). Dans le domaine italo-roman, l’adjectif *maturo* est attesté pour désigner ‘un fruit mûr’ dès le XIIIème siècle (DELI, GDLI, La Crusca 1729-1738 s.v. *maturo*, NDDC s.v. *maturu*).

1.2.4. Le raisin sec²¹²

Pour désigner ‘le raisin sec’, le corse emploie le substantif *uva* ‘raisin’ accompagné d’adjectifs pour le qualifier de ‘sec’ : *uva impassita* [‘uva impaš’ita], *uva passa* [‘uva p’aša], *uva secca* [‘uva z’ɛka]. Le lemme le plus répandu est *uva secca* diffusé sur l’ensemble du territoire. Le lemme *uva passa* se situe dans le nord-est (Pedicroce, Rutali) et dans quelques localités du sud-ouest (Guagnu, Letia, Veru). L’emploi de *uva impassita* est particulièrement concentré dans le Cap Corse et apparaît dans une localité du Nebbiu à Patrimoniu. Le lemme *zivibbu* [u dz’iβiβu] a été relevé dans une localité à Borgu.

Impassitu (face au générique *uva secca*) réfère à une technique en particulier. Sur ce sujet, un témoignage d’un informateur de Luri confirme ce propos : « *Ci hè l’impassiti. Vinu impassitu. Fattu dunque cù uva impassita. [...] Impassitu, pò esse impassitu di n’importe*

²¹² Les méthodes employées pour faire ‘le raisin sec’ sont exposées par certains informateurs : se référer aux ethnotextes correspondant au sous-thème *Le raisin*.

*cosa. Ci hai u muscatellu chì ghjè un impassitu, è ci hai u rappu chì ghjè un impassitu. Ma custi ci hè una qualità chì ghjoche, par esempiu u muscatellu ghjè un impassitu fattu cun l'uva muscata. E u rappu u faceamu noi cun l'uva aligante. Noi cugliamu l'uva [...], a mettiamu nant' u tettu à sicca, dopu si facea u vinu. Allora assai travagliu per cogliela. Òn pudeatu micca coglie cum'è quand'è tù cogli l'uva: taglià una caspa è lampalla dentr' à a coffa cusì! Pigliata a to caspa, tagliavatu, a ripusavatu dentr' à a coffa! Facea dui soli, micca di più! Sinò dopu si schjacce! E una volta chì si schjacce, quand'è tù hai da mette à sicca, s'infracicheghje. Dunque ci vulea chè l'uva sia bella è bona. Dopu, una volta chì ghjera impassita, cume ci era assai zuccaru nentru, a fermentazione ghjè più dificiule, ancu s'ellu parte in fermentazione. Perchè ghjè cum'è un suchju, quasi, in trà mezu à a cunfittura, è u vinu. Dunque, cum'ellu ci hè troppu zuccaru, dificiule à parte in fermentazione. [...] *Trop de sucre! *Elles sont noyées par le sucre! Dunque risichi di mancà u to rappu. E quand'è tu mancavatu u to rappu, faceatu par es... centru litri di rappu, hai persu centu litri di vinu. Perchè un vinu chì ghjè passatoghju u poi beie, ma un rappu chì ùn hè micca bonu. »²¹³.*

Par ailleurs, dans les ethnotextes, régulièrement les informateurs évoquent une technique pour faire le raisin sec particulière au Cap Corse.

***Uva passa* n.f.** [‘uva p’ aša] / ***Uva impassita* n.f.** [‘uva impas’ ita]

L’adjectif *passu* est bien attesté en corse pour qualifier l’aspect sec d’un aliment, notamment pour désigner ‘le raisin sec’ (Falcucci s.v. *passu*, Ceccaldi s.v. *passa*²¹⁴ et s.v. *passu*, BDLC s.v. *passu*)²¹⁵. A partir de la base *passu* s’est formé le dérivé parasyntétique *impassi*²¹⁶ ‘se flétrir, se faner’ (préfixe *in-* + *passu* + suffixe verbal *-i*) duquel découle la forme *impassitu*

²¹³ « Il y a l’*impassiti*. Vin *impassitu*. Fait donc avec le raisin *impassita*. [...] *Impassitu*, il peut être *impassitu* de n’importe quoi. Tu as le *muscatellu* qui hè *impassitu*, et tu as *u rappu* (vin fermenté avec la grappe) qui est *impassitu*. Mais là la qualité y joue, par exemple le *muscatellu* est un *impassitu* du raisin muscat. Et le *rappu* nous le faisons nous avec le raisin *aligante*. Nous cueillions le raisin [...], nous le mettions sur le toit à sécher, ensuite on faisait le vin. Alors beaucoup de travail pour le cueillir. Tu ne peux pas cueillir comme quand tu cueilles le raisin : couper une grappe et la lançait dans la corbeille comme ça ! Tu prenais ta grappe, tu la coupais, tu la reposais dans la corbeille ! Ça faisait deux couches, pas plus ! Sinon après il s’écroule ! Et une fois qu’il s’écroule (le raisin), quand tu vas le mettre à sécher, il pourrit. Donc il fallait que le raisin soit beau et bon. Après, une fois qu’il est sec, comme il y avait beaucoup de sucre dedans, la fermentation est plus difficile, même s’il part en fermentation. Parce que c’est comme un jus, presque, entre la confiture et le vin. Donc, comme il y a trop de sucre, difficile à partir en fermentation. [...] Trop de sucre ! Elles sont noyées par le sucre ! Donc tu risques de rater ton *rappu*. Et quand tu ratais ton *rappu*, tu faisais par exemple cent litres de *rappu*, tu as perdu cent litres de vin. Parce que un vin qui est passable tu peux le boire, mais un *rappu* qui n’est pas bon... ». (Ethnotexte recueilli à Luri par S. Medori).

²¹⁴ Ceccaldi s.v. *passa* « ‘raisin sec pour avoir été étendu au soleil’. *A passa si face cù l’ua varmintina* le raisin sec se fait avec du raisin dit *varmintina* ».

²¹⁵ Cf. aussi C.I.V.A.M.1992, p. 55 « *passa (u)* : raisin sec (de Vermentinu, par exemple) pour avoir été étendu au soleil. *Uva passa* (ou *uva secca*) : raisin sec mais qui de plus était passé au four. *Uva impassita*, *passa*=raisin passerillé. ».

²¹⁶ Ceccaldi s.v. *impassi* ‘devenir à moitié sec, perdre une partie de sa sève, de son suc’.

employée dans *uva impassita*. Dès le latin, la forme PASSU(M) (REW-6270-*passus*), dérivée de PANDERE ‘étendre, déployer, écarter’, était particulièrement employée pour qualifier le raisin PASSA ŪVA ‘raisin sec’. De cette expression a notamment dérivé le terme PASSUM ‘vin de raisins secs’. Au niveau sémantique, le signifié ‘étendre, déployer, écarter’ du verbe PANDERE a abouti à la désignation du ‘raisin sec’ à cause de l’aspect fendillé qu’il prend en séchant.²¹⁷ Dans le domaine italo-roman, l’adjectif *passo*, employé pour qualifier l’herbe ou un fruit, apparaît dès 1250 (DELI, GDLI s.v. *passo*). Le syntagme *uva passa* est attesté à partir de 1277 en latin médiéval dans l’aire septentrionale (Modena) et depuis 1340 dans les parlers italo-romans (DELI s.v. *passo*). Les parlers calabrais emploient notamment la forme *passula* (-u) pour désigner précisément ‘le raisin sec’ (NDDC s.v. *passula* et s.v. *passulu* ‘uva passa’).

***Uva secca* n.f.** [‘uva z’ε̄ka]

L’adjectif *seccu* est largement attesté en corse avec le signifié ‘sec’, ainsi que le syntagme *uva secca* (Falcucci s.v. *seccu*, BDLC s.v. *seccu* et *secca*). Face au terme plus technique *passa*, la forme *seccu* est plus générale. Ce terme vient du latin SĪCCU(M) ‘sec’ (REW-7897-*sĭccus*, DELL s.v. *siccus*). Dans le domaine italo-roman, l’adjectif *secco* est attesté à partir du XIIIème siècle (DEI, DELI s.v. *secco*).

***Zivibbu* n.m.** [u dz’iβību]

Falcucci recense les formes *zivibu*, *zighibu* et *ghizibu* ‘l’uva che secca sulla pianta per l’ardore de’ raggi di solari e che si raccoglie per mangiarla’ pour lesquelles Guarnerio expose l’explication suivante : « È l’it. *zibibbo* con -b- in -v-, e il doppio -bb- mantenuto nella scempia ; ma il -v- può anche tacere ed essere sostituito da un -g- epentetico. Così si spiega la forma *zighibu* e per metatesi reciproca l’altra *ghizibu*. »²¹⁸. La forme *zivibbu* ‘raisin sec’ est également glosée dans le lexique du C.I.V.A.M.²¹⁹ qui souligne « qu’autrefois (1822) *zibibbo* (*zibibo*) désignait souvent le raisin sec obtenu à partir du *vermentinu* ».

L’italo-roman *zibibbo* (*zabibo* : XIVème s. ; *zibibbo* : av. 1484) désigne ‘une variété de raisin blanc de table, consommé en raisin sec’ en particulier diffusé en Sicile (notamment dans la

²¹⁷ DELL s.v. *pandere*.

²¹⁸ Cf. Guarnerio 1915-1916 s.v. *zivibu*.

²¹⁹ C.I.V.A.M. 1992, p. 55.

région de Pantelleria) et par la suite en Italie centrale²²⁰. D'après le C.I.V.A.M.²²¹, l'italien *zibibbo* est un synonyme correspondant au Muscat d'Alexandrie B. Cette forme italo-romane est un emprunt à l'arabe *zabīb* (REW-9608-*zebīb*) désignant 'une variété de raisin sec' (DELI s.v. *zibibbo*). Comme le souligne A. Varvaro²²², durant l'époque moderne, le sicilien *zibibbu* a changé de référent et s'est donc étendu à la désignation d'une variété de raisin noir²²³. En résumé l'arabe *zabīb* 'variété de raisin sec' s'est introduit en Sicile à partir d'où a irradié le nom vers l'Italie centrale et par la suite en Corse. Au cours des siècles et selon les régions, ce nom a changé de référent mais il semblerait qu'il permette principalement de désigner des variétés utilisées en raisin sec.

1.2.5. La grappe

Pour désigner 'la grappe (de raisin)', le corse emploie le lemme *caspa* [k'aspa] largement diffusé sur l'ensemble du territoire (ALEIC891, BDLC s.v. *caspa*) et bien attesté dans les dictionnaires corses (Falcucci s.v. *caspa*, Ceccaldi s.v. *caspa*, Alfonsi s.v. *caspa*). D'autre part, ce terme est à la base de nombreux dérivés comme nous le verrons ultérieurement²²⁴. Cette forme (et variantes et dérivés) sont bien représentés dans le LEI s.v. *CASP-/*CASP(U)LA 'cespo ; grappolo'. Dans le lexique italo-roman des végétaux, deux significés ressortent : *caspo* 'cespo, cespai' et *caspo* 'grappolo d'uva'. Le premier significé des formes issues de *CASP- serait 'cespo, cespai' et par la suite 'grappe de raisin' en raison du caractère compact et exubérant en commun avec 'une touffe (en parlant de plante)' (LEI 1136). Avec le significé 'grappe de raisin' et par métonymie 'rafle', on retrouve ces formes en Toscane, à Elbe, en Lombardie et en Sicile : tosc. *gáspo*²²⁵, *káspo*²²⁶ (ALT 115), *gáspo*²²⁷ (ATL 119) ; elb. *gáspo* (ALEIC891, LEI 1124) ; lomb. *caspa* 'grappolo d'uva senza acini, raspo' (LEI 1124) ; sic. *caspa* et *gaspa* 'grappolo d'uva', *caspu* et *gaspu* 'raspo' (LEI 1124) ;

²²⁰ DELI s.v. *zibibbo*. Mortillaro s.v. *zibibbu* 'specie di uva ottima, e dura, che ha i granelli bislungghi', *zibibbo*. 2. 'passuli di zibibbu, diconsi quell'uva passa bianca, che recasi in barili da Levante nei paesi di continente, e qui in Sicilia se ne fa un traffico attivo con gli strani, specialmente di quella di Lipari, e di Pantelleria'. Nicotra s.v. *zibibbu* 'sorta d'uva ottima a mangiarsi, di grossi granelli e duri' _ *zibibbo*. 2. 'passuli dizibibbu ; uva passa in barili, di cui in Sicilia si fa commercio'.

²²¹ C.I.V.A.M.1992, p. 55.

²²² A.Varvaro, Congresso *La cultura materiale in Sicilia*, Quaderni del Circolo semiologico siciliano, 12-13, 1980 : le DELI s.v. *zibibbo* expose un extrait de cette communication.

²²³ D'après le C.I.V.A.M.1992, le « *zibibbo nero* serait un synonyme de Muscat de Hambourg N. ».

²²⁴ Cf. questions n°413 'les petites grappes (dues à une taille trop précoce)' et n°450 'le bloc de raisin pressé'.

²²⁵ Marciana, Procchio, Pomonte.

²²⁶ La Pila.

²²⁷ Marciana, Pomonte.

abr.or.adriat. *cáspə*. De *CASP(U)LA²²⁸ ont abouti des formes du type *caspy-* en Corse et à Elbe : crs. *caspia* [k'aspja] 'grappe de raisin' dans la partie nord-occidentale²²⁹ (ALEIC891, BDLC s.v. *caspa*) ; elb. *gáspio* (LEI 1131).

L'étymologie de ces formes du type *caspy-/gasp-* reste problématique. Une base prélatine *CASP-²³⁰ est à envisager. Cependant la présence de ce type lexical dans les parlers gallo-romans, dans lesquels un aboutissement en [ʃ]/[ʒ] serait attendu au lieu de [ga]/[ka], amène la réflexion suivante : faut-il pencher pour un étymon commun aux formes italo-romanes, ibéro-romanes et gallo-romanes ou pour une étymologie différente selon les aires ? Comme l'expose très clairement le LEI s.v. *CASP-/*CASP(U)LA, plusieurs voies ont été proposées par les linguistes. Le FEW (14,194segg.) propose une base gallique **waspa* > **gwaspa* 'résidus (de végétaux)' et un croisement des continuateurs de cette base avec d'autres bases pour les parlers italo-romans²³¹ et ibéro-romanes. En revanche selon le DCECH (1,910b), il y aurait à l'origine le type *ca-/ga-* en italo-roman et ibéro-roman et sa présence en gallo-roman s'expliquerait par « *un superadeguamento fonetico* » ou par des croisements avec d'autres bases lexicales. Enfin, le LEI s.v. *CASP-/*CASP(U)LA met l'accent sur la différence des significés originaires entre l'italo-roman 'pianta (o sua parte) caratterizzata da compatezza vegetativa' et l'ibéro et le gallo-roman 'residuo vegetale o animale', ce qui peut entretenir le doute quant à l'origine des formes exposées.²³²

1.2.6. Les petites grappes

Avec le significé 'les petites grappes', les termes suivants ont été relevés : *altivigna*, *caspacciula*, *caspagliula*, *casparella*, *caspollu*, *caspi minori*, *caspa primaticcia*, *graspollu*, *gravagliulu*, *putaghjola*, *raspollu*, *sopra à talli*, *sopra à vigna*, *sopra più*. Le commentaire, relatif à la répartition géolinguistique qui suit, s'appuie sur les données BDLC correspondantes aux contextes 'les petites grappes', 'les grains', 'le bloc de raisin pressé' et sur celles de l'ALEIC888 et 897 comprenant les significés 'rafle' et 'grappiller'.

²²⁸ « [...] *CASP(U)LU/*CASP(U)LA con probabile sincope forse già latina, donde *caspy-y* » (LEI 1136).

²²⁹ Ascu, Moltifau, Petralba, Spiluncatu.

²³⁰ « [...] di cui il latino CAESPES 'zolla erbosa', privo di sicuri riscontri i.e., può essere un allotropo (in effetti, lat. CAESPES presuppone un più antico *CAISP- ; e il DEI ricorda altri casi di oscillazione -a- / -ai- nei riflessi classici di voci pre-i.e. [...]). » (LEI 1138).

²³¹ Pour l'italo-roman, il pourrait y avoir eu croisement avec *cascare* < *CASICARE de CADERE (LEI 1139).

²³² L'ensemble de ces réflexions étymologiques est extrait du LEI s.v. *CASP-/*CASP(U)LA.

Comme on peut le remarquer, de nombreux dérivés de *caspa* [k'aspa] 'la grappe' sont employés. Le type *caspacciula* [kasp'at̪jula] est le plus diffusé dans le lexique viticole. Relevé dans deux localités du nord (Lozzi et Venacu) pour désigner 'les petites grappes', il se répartit dans le Cap Corse, le centre, le nord-est et le Fiumorbu avec le signifié 'le bloc de raisin pressé' et sur l'ensemble du territoire avec le sens de 'rafle'. Les autres dérivés et composés de *caspa* ont été relevés chacun dans une seule localité : *caspagliula* [kasp'aʎula]²³³ (Borgu), *casparella* [kaspar'eĪa] (Filicetu), *caspollu* [kasp'ɔĪu] (Letia)²³⁴, *caspa primaticcia* [k'aspa primad'iĪja] (Poghju Mezana), *caspi minori* [k'aspi min'ori] (Lecci). Une autre série de lemmes pouvant être regroupés sous un même type lexical sont les noms composés de la préposition *sopra* [s'ɔpra]. Ici le plus diffusé est *sopra à vigna* [s'ɔpr 'a v'ɪna] particulièrement en usage dans le sud de la Corse avec les signifiés 'les petites grappes' et 'grappiller' et de façon moins fréquente on observe également son emploi sur une ligne partant de la Balagne, passant par le centre et descendant dans la partie nord-orientale de la Corse. En ce qui concerne les formes *sopra à talli* [i zɔbrat'aĪi] (Piupeta) et *sopra più* [u z'ɔpra pj'u] (Pastricciola), elles apparaissent chacune dans une localité. Le troisième type bien représenté concerne les formes *graspollu* [grasp'ɔĪu] et *raspollu* [rasp'ɔĪu] diffusées sur l'ensemble du territoire dans le lexique viticole corse. Plus précisément pour désigner 'les petites grappes', il se diffuse dans l'ensemble des aires septentrionales, avec le signifié 'les grains' dans le Cap Corse et l'Extrême-sud et pour indiquer l'acte de 'grappiller' sur l'ensemble de l'île avec *circà i raspollu* [tʃirk'a i rasp'ɔĪi], *graspullà* [graspul'a] et *raspullà* [raspul'a].

Nous ne pouvons pas avoir une réelle représentation de la répartition des lemmes suivants qui n'ont été relevés que dans une à deux localités : *altivigna* [l æɾtʃiβ'ɪna] (San Lorenzu), *gravagliulu* [grav'aʎulu] (Letia, Petralba), *putaghjola* [ɛ ɸudaj'olɛ] (Olmata di Capicorsu)²³⁵.

²³³ D'après Alfonsi1979 s.v. *caspagliula* 'grappolo intristito (*grappe rabougrie*)', on observe que ce terme est également diffusé en Balagne. Cf. aussi Falcucci s.v. *caspagliule* 'quelle uve che hanno gli acini male andati, guasti, e quasi appassiti sulla pianta'.

²³⁴ D'après Ceccaldi1974 s.v. *caspollu*, cette forme est notamment diffusée dans la *pieve* d'Evisa.

²³⁵ Pour le lemme *putaghjola* [putaj'ola], je vous renvoie à l'analyse relative aux dérivés de *putà* employés pour la désignation des 'pousses de la vigne'. Il dérive de *putà* 'tailler' avec les suffixes *-aghj* + *-ola* traités à plusieurs reprises. Au niveau sémantique, l'emploi de *putaghjola* est à mettre en relation avec celui de *sopra à tallu* ou *sopra à vigna* car il fait référence aux petites grappes poussant sur les rejetons.

- **Les dérivés de *caspa* [k'aspa]**

Pour désigner ‘les petites grappes’, le corse emploie des dérivés de *caspa* (souvent avec suffixes diminutifs) qui dans certains cas se sont étendus par métonymie à la désignation des ‘rafles’, de l’état du raisin ou d’un résultat de la vinification du raisin.

***Caspacciula* n.f.** [kasp'at̄jula]

Ce terme dérive de *caspa* ‘la grappe’ avec les suffixes *-acciu* du latin *-ACEU(M)*²³⁶ et *-ula* du latin *-ULU(M)*²³⁷ qui, dans la désignation des ‘petites grappes’, maintient sa fonction de diminutif. Mais il y a aussi l’idée de ‘quelque chose de moins bien’. Ce terme est bien attesté dans le lexique viticole corse. De la désignation des ‘petites grappes’²³⁸, il s’est étendu par métonymie à celles des ‘rafles’²³⁹ et du ‘bloc de raisin pressé’²⁴⁰. De formation analogue, on retrouve notamment *caspaccia* [kasp'at̄ja]²⁴¹ avec les signifiés ‘le bloc de raisin de pressé’ et ‘les rafles’.

***Caspagliula* n.f.** [kasp'aɣula]

Ce terme dérive de *caspa* avec les suffixes *-agliu* du latin *-ACULUM*²⁴² avec une valeur diminutive et *-ula* (cf. *supra*). Avec un sens analogue à celui ‘les petites grappes’, il est glossé dans les dictionnaires corses : Falcucci s.v. *caspagliule* ‘quelle uve che hanno gli acini male andati, guasti, e quasi appassiti sulla pianta’, Alfonsi1979 s.v. *caspagliula* ‘grappolo intristito (*grappe rabougrie*)’.

***Casparella* n.f.** [kaspar'eĭa]

Le substantif *casparella* dérive de *caspa* ‘grappe’ avec les suffixes *-aru* de *-ARIUM* et *-ella* de *-ELLUM*²⁴³. En corse, « avec *-ellu*, l’emploi de *-aru* est productif ; il permet de former des diminutifs »²⁴⁴. Les suffixes *-aru* et *-ellu* peuvent être traités comme deux suffixes en concaténation comme le démontre un grand nombre de formations lexicales de ce type en

²³⁶ Rohlfs1969, § 1037.

²³⁷ Rohlfs1969, § 1085.

²³⁸ Cf. BDLC s.v. *caspacciula*.

²³⁹ ALEIC888, Ceccaldi1974 s.v. *caspacciula*, Alfonsi1979 s.v. *caspacciula*.

²⁴⁰ BDLC s.v. *caspacciula*.

²⁴¹ Diffusé dans le Cap Corse, le nord-est, le sud-ouest et à Elbe (BDLC s.v. *caspaccia* + ALEIC888).

²⁴² L’aboutissement en *-agliu*, face à *-acchiu*, est d’origine gallo-romane et italo-septentrionale (cf. Rohlfs1969, § 1062).

²⁴³ Rohlfs1969, § 1072 et 1082.

²⁴⁴ Medori2005, p. 40.

corse²⁴⁵. *Casparella* est effectivement un diminutif de *caspa* ‘grappe’ étant donné qu’il a été relevé pour désigner ‘les petites grappes’.

***Caspollu* n.m.** [kasp'ɔ̃lu]

Ce substantif dérive de *caspa* avec le suffixe diminutif *-ollu* de *-ULLUM*²⁴⁶. Il a notamment été recensé par Ceccaldi s.v. *caspòllu* avec le signifié ‘morceau de grappe’.

A côté de ces dérivés, on peut trouver l’emploi de *caspa* [k'aspa] accompagné d’un adjectif tels que les syntagmes *caspa minori* [k'aspi min'ori] et *caspa primaticcia* [k'aspa primad'it̃ja]. L’adjectif *minori* [min'ori] ‘petit’²⁴⁷, du latin *MINORE* ‘moindre, plus petit’ (REW-5592-*mīnor*, DELL s.v. *minor*), permet donc de traduire ‘petite’ dans le signifié ‘petite grappe’ et l’adjectif *primaticciu* [primat'it̃ju], de *PRIMATUS* dérivé de *prima* ‘avant’ du latin *PRIMA* (REW-6754-*prīmus*, DELL s.v. *prīmus*) avec le suffixe *-icciu*, d’exprimer le caractère ‘précoce’ de la grappe qui explique sa petite taille.

- **Syntagmes composés de *sopra*** [s'ɔpra]

Les lemmes *sopra più* [u z'ɔpra pj'u], *sopra à talli* [u zɔprat̃ãli] et *sopra à vigna* [u z'ɔpr 'a v'ijna] présentent une formation analogue : ce sont des mots composés, dont le premier segment est la préposition *sopra-*, du latin *SŪPRA* ‘sur, au-dessus, par-dessus’ (REW-8456-*sŭper*, *sŭpra*, DELL s.v. *super*), suivie de la préposition *à* et d’un substantif pour *sopra à talli* et *sopra à vigna* ou d’un adverbe pour *sopra più*. L’emploi de *sopra-*, pour former des substantifs composés, est productif en corse. Outre les noms cités *supra*, pour ne donner que quelques exemples, sont attestés en corse les termes suivants : *sopracena* [s'ɔpra t̃j'ɛna] ‘réveillon’ ‘le repas tard dans la nuit’ ; *sopracigliu* [s'ɔpra t̃j'iɫu] ‘sourcil’ ; *soprapuntu* [s'ɔpra p'untu] ‘le surjet’ etc. (BDLC). *Sopra-* dans la formation de composés nominaux et verbaux est aussi très productif dans le reste du domaine italo-roman (DEI s.v. *sopra*, DELI s.v. *sopra*, Rolhfs1969, § 815 et 1029).

²⁴⁵ Dalbera-Stefanaggi2001, p. 202.

²⁴⁶ Rolhfs1969, § 1084.

²⁴⁷ Dont l’emploi est réservé à l’aire méridionale (BDLC s.v. *minore*).

Sopra più n.m. » [u z'ɔpra pj'u]

Le syntagme *sopra più* est composé de *sopra* et de *più* 'plus'²⁴⁸ du latin PLUS (REW-6618-*plūs*, DELL s.v. *plūs*). Il est notamment attesté par Ceccaldi1974 s.v. *sòrapiù* 'surplus, excédent'. Avec un signifié analogue, il est attesté dès le XIIIème siècle dans le domaine italo-roman (DELI s.v. *soprappiù* 'ciò che si dà o si ha in più').

Sopra à talli n.m. [u zɔprat̪a̯i]

Comme il l'est exposé *supra*, l'emploi de *tallu* (-a) [t'a̯u] (second élément composant de *sopra à talli*) est bien attesté avec des signifiés de même famille sémantique relative aux plantes en corse et dans le domaine italo-roman, nous ne reviendrons donc pas sur l'analyse de ce substantif.

Sopra à vigna n.m./n.f. » [u z'ɔpr 'a v'ijna]/ [a z'ɔpr 'a v'ijna]

Composé de *sopra* et de *vigna*, ce substantif est bien attesté en corse pour désigner 'les petites grappes' aussi bien sur les cartes linguistiques (ALEIC897, BDLC s.v. *sopra à vigna*') que dans les dictionnaires (Falcucci s.v. *soprabbigna* 'uva tardiva, che viene sopra il ceppo, sulla vetta' et s.v. *sopra-vigna* 'i raspolti della vigna che sono piccoli/ ciò che rimane dopo la raccolta della stessa', Ceccaldi1974 s.v. *sòrabbigna* 'grappillon venant vers l'extrémité des sarments', Alfonsi1979 s.v. *sòrabbigna* 'racimolo d'uva venuto tardi a maturità, agresto (grappillon)').

Avec *sopra à tallu* et *sopra à vigna*, la désignation des petites grappes est caractérisée par leur localisation sur la vigne. *Sopra più* sous-entend les grappes supplémentaires. De façon générale, 'les petites grappes' représentent ce qu'il reste après les vendanges, qui n'a pu mûrir à cause la quantité importante de raisin sur les ceps de vigne ou qui pousse tardivement ; comme en témoignent notamment les ethnotextes sur ce sujet : « *U sopra à vigna, chjamemu ciò chè no tagliemu dopu à a vendemia* »²⁴⁹ ; « *I raspolti ùn maturanu micca à tempu à l'astri* »²⁵⁰ ; « *E sopra vigna, *les grappes qui poussent par la suite après que l'on ait époiné les sarments, souvent sur les rejets il y a des grappillons qui d'ailleurs mûrissent*

²⁴⁸ Diffusé sur l'ensemble du territoire insulaire (BDLC s.v. *più*).

²⁴⁹ « Le *sopra à vigna* c'est ce que nous appelons ce que nous coupons après la vendange. » (Ethnotexte recueilli à Bastelica au cours d'enquêtes personnelles).

²⁵⁰ « Les petites grappes ne mûrissent pas en même que les autres. » (Ethnotexte recueilli à Petralba au cours d'enquêtes personnelles).

difficilement souvent ne mûrissent même pas il y en a quelques uns »²⁵¹. Par ailleurs Bottiglioni a relevé les termes exposés dans cette partie à travers la phrase « *quando avremo vendemmiato, potrai racimolare* »²⁵², ce qui conforte notre propos. Par ailleurs nous retrouvons le même motif que pour *sopra cena* c'est-à-dire 'ce qui vient après'.

D'autre part de ce type de formation, nous pouvons rapprocher la forme *altivigna* [l æɾtʲiβ'ɪna]²⁵³, composée de l'adjectif *altu* ['altu] 'haut' du latin ALTU(M) (REW-387-*altus*, DELL s.v. *altus*) et du substantif *vigna* [v'ɪna], dans laquelle nous retrouvons cette motivation relative à la localisation des grappes sur la vigne.

- **Le type *graspollu* [grasp'ɔ̃lɥ] / *raspollu* [rasp'ɔ̃lɥ]**

Les formes *graspollu* [grasp'ɔ̃lɥ] et *raspollu* [rasp'ɔ̃lɥ] sont bien attestées en corse pour nommer 'les petites grappes' (Falcucci s.v. *graspollu* et s.v. *raspollu*, Alfonsi1979 s.v. *raspollu*, ALEIC897, BDLC s.v. *raspolli*, REW-7077-)²⁵⁴. Avec le sens de 'grappiller', les verbes *graspullà* [graspul'ɔ̃] et *raspullà* [raspul'ɔ̃] sont notamment diffusés sur l'ensemble du territoire (ALEIC897)²⁵⁵.

Toujours pour la désignation des 'petites grappes' (en particulier celles qui restent sur la vigne après les vendanges), dans le domaine italo-roman, la forme *raspollo* est attestée dès le XIVème (GDLI s.v. *raspollo*, La Crusca s.v. *raspollo*, DEI s.v. *raspollo*)²⁵⁶. Avec des signifiés autour de la grappe de raisin, ce type est notamment bien diffusé en Toscane²⁵⁷.

L'italo-roman *raspollo* dérive de la forme *graspo* 'grappe de raisin'. Les termes *graspo* et *graspa* sont attestées dès le XIVème siècle, dans la partie septentrionale pour désigner la 'grappe de raisin' (TLIO s.v. *graspo* et *graspa*). Le masculin *graspo* (sec. XIV) est aussi documenté en Toscane avec le signifié 'l'asse centrale del grappolo (d'uva), con i suoi peduli' et avec le sens figuré 'un poco, una quantità minima' (TLIO s.v. *graspo*).

Ce terme est formé à partir de l'union de *raspo* 'rafle' et de *grappolo* 'grappe' (DEI, DELI s.v. *graspo*, Rohlf1979 s.v. *graspóllo*, REW-7077- *raspōn* + it.*grappolo* -4760-). Le

²⁵¹ Ethnotexte recueilli à Letia au cours d'enquêtes personnelles.

²⁵² « Quand nous aurons vendangé, tu pourras grappiller » (ALEIC897).

²⁵³ Relevé à San Lorenzu (BDLC).

²⁵⁴ La forme *graspollu* a notamment été relevée dans une localité du Cap Corse et une de l'Extrême-sud pour désigner 'les grains (de raisin)' (=processus métonymique).

²⁵⁵ Cf. aussi Alfonsi1979 s.v. *raspullà* 'racimolare, raspollare (grappiller)' et Falcucci s.v. *graspullà* 'spigolare (glaner)'.
²⁵⁶ Cf. aussi Rohlf1979 s.v. *raspóllo* (Elbe, Pise), *raspóddə* (Lunigiana) : 'racimolo d'uva' (grappillon).

²⁵⁷ ALT 115: <raspóllo> [raspóllo] {raspóllo}; <raspóllo> [raspóllo] {raspóllo}. ALT 117: <graspóllo> [graspóllo] {graspóllo}; <grispóllo> [grispóllo] {grispóllo}; <grespóllo> [grespóllo] {grespóllo}; <raspóllo> [raspóllo] {raspóllo}. ALT 118: <raspóllo> [raspóllo] {raspóllo}. ALT 119: <rÁspollo> [ràspollo] {ràspollo}; <raspóllo> [raspóllo] {raspóllo}.

germanique *raspōn*, dans lequel on retrouve l'idée de « gratter » qui sous entend donc l'utilisation d'objets (ou autres) composés de ramifications sur un axe principal, renvoie notamment à l'image des grappes.

Parmi les dénominations des 'petites grappes', l'origine du terme *gravagliulu* [grav'aʎulu] reste obscure.

***Gravagliulu* n.m.** [grav'aʎulu]

Cette forme, relevée à Letia et à Pedicroce, connaît également la variante *ravagliulu* [rav'aʎulu] (relevé à Petralba) et notamment glosée par Ceccaldi1974 s.v. *ravāgliulu* 'grappillon'. Il est également probable que la forme *zarafāgliula* 'pigna d'uva stentata con pochi o piccoli acini' glosée par Falcucci soit une variante des termes ci-dessus. Dans le domaine italo-roman, en l'état actuel de nos connaissances, ces formes ne semblent pas en vigueur.

Quant à l'origine de ces formes, la voie suivante pourrait être envisagée : la forme *gravagliulu* (et variantes) pourrait être intégrée à la famille lexicale issue de la base *CARAV-²⁵⁸ sous le sème 'éclat de pierre'. L'image des 'petites grappes' pourrait renvoyée à celle des 'éclats de pierre'. Dans le même esprit, on pourrait notamment y rapprocher le corse *carafugliuli* [karav'uʎuli] (BDLC s.v. *carafugliuli* 'les miettes') et *carafulla* (Falcucci s.v. *carafulla* 'miette').

Medori2007 a donc mis en évidence la structure suivante qui permet de reconstruire une famille lexicale importante : « [s] ~ [ø] + [k] ~ [g] + [a] + [l] ~ [r] + [a] + [b] ~ [p] ~ [v] ~ [f] ~ [k] ~ [g] ». Aussi nos formes *gravagliulu/ravagliulu* s'intègre pleinement dans ce type de structure.

Dans cette famille lexicale, des formes du type *zaravattulu* 'garnement' et *zarabattulà* 'parler pour ne rien dire' avec [z] initial sont également recensées par S. Medori²⁵⁹, ce qui conforte l'idée que la forme *zarafāgliula* 'pigna d'uva stentata con pochi o piccoli acini' glosée par Falcucci est une variante de *gravagliulu/ravagliulu*.

Enfin au niveau sémantique, autre qu'au sème exposé *supra* 'éclat de pierre', nous pourrions également rapprocher nos dénominations des petites grappes au motif 'éminence' identifié par S. Medori dans le lexique des plantes pour la désignation de 'bourgeons' ou de 'pousses'

²⁵⁸ Pour une étude approfondie de cette base, voir S. Medori2007.

²⁵⁹ Medori2007, p. 333.

d'après les formes gallo-romanes *escargoter* 'émonder' et *écharbotter* 'émonder les jeunes pousses'²⁶⁰.

1.2.7. Les grains de raisin

Pour désigner 'les grains de raisin', trois types lexicaux se dégagent mettant en évidence de façon schématique trois grandes aires de diffusion²⁶¹. Le premier concerne les formes *àcinu* ['adʒinu] concentré dans le Cap Corse et *gràcinu* [gr'adʒinu] situé entre le Cap Corse (Olmata, San Martinu di Lota), le Nebbiu (Patrimoniu) et une petite partie du nord-est (Rutali, Poghju Mezana). Le lemme *gròmbulu* [gr'õmbulu] se diffuse dans la moitié nord. Et enfin le type *granellu* [gran'eĩu] diffusé à partir d'une ligne allant de la Balagne à Tallone en passant par la partie centrale et qui s'étend dans toute la partie méridionale de la Corse. La base *granu* [gr'anu] apparaît dans quelques localités le long de la côte est. L'ALFCo 768 et l'ALEIC 888 montrent une diffusion analogue de ces formes. On remarque sur la carte de l'ALEIC que le type *gròmbulu* est notamment bien représenté dans la partie nord-ouest à côté du type *granellu*. D'après les relevés de l' AIS 1313 et de l' ALT 122, dans les autres aires des domaines italo-roman et sarde, nous retrouvons les lemmes *acino* en Sardaigne (Cagliari), en Toscane et dans les parlers méridionaux, *grano* dans la partie septentrionale et en Toscane, *granello* en Toscane.

***Acinu* n.m.** ['adʒinu] / ***Gracinu* n.m.** [gr'adʒinu]

La forme *àcinu* continue le latin ACINU(M) 'grain de raisin' et par la suite 'grain de tout autre fruit' (REW-110-*acĭnus*, DELL s.v. *acinus*, LEI s.v. *acinus*). En ce qui concerne la formation de *gràcinu*, le REW (-110- *acĭnus* + *Granum* -3846-) et le LEI s.v. *acinus* proposent un croisement entre ACINU(M) 'grain de raisin' et GRANU(M) 'grain ; graine'.

Dans le domaine italo-roman, on ne retrouve que la forme *àcino* 'chicco d'uva' attestée à partir du XIV^{ème} siècle (TLIO s.v. *acino*, LEI s.v. *acinus*). En ce qui concerne le sarde, il emploie des formes archaïques continuant le pluriel latin ACINA (soit *ákina*, *ágina* log., *ázina*

²⁶⁰ « Notons, dans le domaine végétal, des formes gallo-romanes glosées sous SCARABÆUS par le FEW [1967: 288-292], comme *escargoter* 'émonder' ou *écharbotter* 'émonder les jeunes pousses', qui laissent à penser que SCARABÆUS (ou *SCĀRĀGUS/*SCĀRĀCUS), et ses variantes, ont pu donner naissance à des termes désignant des bourgeons, des pousses d'après le motif 'éminence' que l'on retrouve souvent en corollaire de la coquille et de la cavité. » (Medori2007, p. 337).

²⁶¹ Voir en annexe la carte de synthèse n°3 *Les grains de raisin*.

camp.) (DES s.v. *ákina*, LEI s.v. *acinus*). Aussi selon les données du LEI, ce type lexical est diffusé sur la majeure partie de la Romania, notamment dans les parlers italo-romans²⁶².

Grombulu, n.m. [gr'õmbulu]

Le substantif *gròmbulu* (variante *rombulu* [r'õmbulu]) est bien attesté en corse pour désigner 'le grain de raisin (ou autre)' (Falcucci s.v. *gròmmu*, *-ulu*, *-bulu*, Ceccaldi1974 s.v. *gròmbulu*, Alfonsi1979 s.v. *ròmbulu*, ALEIC 888, BDLC s.v. *grombulu*) ou pour nommer 'quelque chose de forme circulaire' : Falcucci 'un *gròmmu di zuccheru* (de sucre)', Ceccaldi1974 s.v. *gròmbulu* 'grain de sel', 'grosse goutte de sueur', 'grumeau' ; Alfonsi1979 s.v. *ròmbuli* 'sono dette le bollicine che fa l'acqua gorgogliando, e le gocce che trasudano dalle brocche piene d'acqua fresca (*bulles, gouttes*)'. De ce substantif, se sont développés des dérivés dans lesquels continue cette idée de 'grain, grumeau' : Ceccaldi s.v. *agrumbulassi* 'se grumeler' (*mèle agrumbulatu* miel en grumeaux) et s.v. *sgrumbulà*, *ssi* 'égrener du raisin', 'se désagréger, s'effriter à propos de terre légère, de gâteaux secs et gras, de pain brioché' ; Alfonsi s.v. *grumbulà/rumbulà* 'granellare, granare (*grener*)', 'grumeler', 'suinter' et s.v. *grumbulutu/rumbulutu* 'ben granato (*bien grené*)' ; BDLC s.v. *aggrumbulatu* 'miel'.

Falcucci s.v. *gròmmu*, *-ulu*, *-bulu* renvoie au latin GLOBULU(M). Cependant en corse -GL- aboutissant à [J], GLOBULU(M) aurait dû donner **ghjobbu*. Il semble donc peu probable que le corse *grombulu* (et variantes) remonte à l'étymon GLOBULU(M).

Dans le domaine italo-roman, le substantif n'est pas, en l'état de nos connaissances, recensé ; le terme *rombo* est employé avec divers signifiés qui n'intéressent pas notre propos. Cependant en sarde, nous avons les formes *rumbulare* 'rotolare', *arrumbulloni* 'rotolo' qui d'après le DES s.v. *rumbulare* viennent du latin RHOMBU(M) 'tout objet de forme circulaire ou losangée' (du grec RHOMBOS, « emprunt d'abord savant, puis passé dans la langue parlée » (REW-7291-*rhombus*), DELL s.v. *r(h)ombus*). Il renvoie notamment au calabrais *rumbulu*, *rummulu* 'un corpo qualunque di forma circolare' qui se rapproche particulièrement de nos signifiés. Le corse *gròmbulu* se rattache donc à cette famille lexicale issue de RHOMBU(M). Au niveau de l'évolution phonétique, on remarque en corse la consonne prothétique [g] : ce cas de renforcement est bien attesté en corse. Pour les parlers du Cap Corse, Stella Medori a mis en évidence que la « [...] présence d'une consonne prothétique devant R- étymologique [...] est à interpréter comme une confusion entre le R- en position

²⁶² Excepté dans les parlers septentrionaux qui emploient des formes suffixées, sauf dans le friulano.

faible de *granu* et le R- initial qui, par réaction se trouve alors renforcé. »²⁶³. Ce phénomène se retrouve notamment en Toscane et dans les parlers méridionaux²⁶⁴.

Granellu n.m. [gran'ẽlu]

Ce terme dérive de *granu* [gr'anu] du latin GRANU(M) 'grain ; graine' (REW-3846-*granum*, DELL s.v. *granum*) avec le suffixe diminutif *-ellu*. Au niveau phonétique, il faut noter qu'en corse le groupe -GR- aboutit à [r] en position faible dans un certain nombre de localités, et cette réalisation a pu se figer ; ainsi nous avons les formes [u r'anu], [u ran'ellu]²⁶⁵. Dans le domaine italo-roman, cette tendance à perdre le [g] initial se remarque notamment dans les parlers méridionaux face à aux parlers centraux et septentrionaux qui maintiennent le groupe [gr]²⁶⁶. Au niveau sémantique, la base *granu*²⁶⁷ est en particulier employée dans le lexique des céréales avec les signifiés 'le blé' (Falcucci s.v. *granu* et s.v. *ranu*, Ceccaldi1974 s.v. *granu*, Alfonsi1979 s.v. *ranu*, BDLC s.v. *granu*), 'le grain de blé', 'l'ensemble des céréales' (BDLC s.v. *granu*). En ce qui concerne le dérivé *granellu* (-a), bien attesté avec le sens général de 'grain' (Ceccaldi1974 s.v. *granèllu*, Alfonsi1979 s.v. *ranèlla*, *ranèllu*, BDLC s.v. *granellu* et *granella*), il permet à la fois de désigner 'les grains de raisin' et 'les pépins de raisin'²⁶⁸.

Dans le domaine italo-roman, la base *grano* est attestée dès le XIIème siècle avec le signifié 'chicco prodotto da varie specie di graminacee' et à partir du XIIIème siècle en référence au 'grain de raisin' (TLIO s.v. *grano*). Pour désigner 'les grains et les pépins de raisin', le dérivé *granello* est documenté à partir du XIVème siècle (TLIO s.v. *granello*).

Au niveau lexical, cette carte met donc en évidence différentes dimensions:

- _ l'emploi d'un terme motivé avec *gròmbulu*.
- _ l'emploi d'un générique avec *granu* et dérivés.
- _ l'emploi d'un terme spécifique avec *àcinu* voire *gràcinu*.

Au niveau géolinguistique, ces différentes formes révèlent les liens à la fois avec la Toscane (*acino*, *granello*), la Calabre (*grombulu* voire *acino*) et la Sardaigne (*acino* voire *grombulu*).

²⁶³ Medori1999, p. 78.

²⁶⁴ Medori1999, p.157.

²⁶⁵ Dalbera-Stefanaggi1991, § 251.

²⁶⁶ Merlo1925, pp. 244-245, Rohlf's1966, § 185.

²⁶⁷ Attestée à partir de 1365 dans un document provenant de Corse « abbé [Lucien-Auguste] Letteron, Donations faites en Corse à l'abbaye de Saint-Mamiliano de Montecristo, «Bulletin de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse», IV, 1887, pp. 169-228 (testo pp. 217-21) » (TLIO s.v. *grano*).

²⁶⁸ Alfonsi1979 s.v. *granèlla* 'pépin (de raisin, de pommes, de poires)', BDLC s.v. *granellu*.

L'emploi de termes généraux au côté de termes spécifiques est récurrent comme nous aurons l'occasion de l'observer par la suite.

1.2.8. Les pépins de raisin

Pour désigner 'les pépins de raisin', nous retrouvons à nouveau des dérivés de *granu* [gr'anu] avec *granacellu* [granat̃j'ẽlu]²⁶⁹ diffusé uniquement dans le sud²⁷⁰ et *granellu* [gran'ẽlu] étant le plus diffusé qui s'étend sur l'ensemble du territoire²⁷¹. Relevés dans une à deux localités, sont également employés les termes suivants : *nicciole* [ɛ nĩt̃j'o'ɛ] (Guagnu), *nocciulu* [i n'ot̃juli] (Pedicroce), *picciolu* [pit̃j'olu] (Filicetu, Patrimoniu).

Nicciola n.f. [nĩt̃j'ola] / **Nocciulu n.m.** [n'ot̃julu]

Ces termes viennent du latin NŪCLEU(M) 'noyau' (REW-5983-*nŭcleus*), diminutif de NŪCE(M) 'noix' (DELL s.v. *nŭx*, *nŭcis*). En corse les formes *naciola* [nat̃j'ola], *niciola* [nit̃j'ola] et *nocciulu* [n'ot̃julu] sont bien attestées pour désigner 'le noyau d'un fruit'²⁷² et se sont étendues par métonymie à la désignation des pépins contenus par un fruit²⁷³. Avec le signifié général 'les pépins', la BDLC recense les formes *naciola* [nat̃j'ola] (Eccica Suaredda, Granaccia, Palleca, Veru), *niciola* [nit̃j'ola] (Guagnu, Pastricciola) dans le sud de la Corse et les formes *nocciulu* [n'ot̃julu] (Ruglianu), *nucella* [nut̃j'ẽla] (Ascu), *nucchiuluculu* [nut̃ju'ugulu] (Pedicroce) dans le nord. Dans le domaine italo-roman, la forme *nocciolo* avec le sens de 'pépin' est attestée à partir du XIVème siècle (GDLI s.v. *nocciolo* 'seme dei frutti a bacca (come datteri, acini d'uva, ecc.)', La Crusca 1729-1738 s.v. *nocciolo* 'il seme, onde nasce l'albero').

Picciolu n.m. [pit̃j'olu]

Ce terme vient du latin PECIOLU(M) 'pétiole' (REW-6324a-*pēciōlus*, DELL s.v. *peciolus*). A nouveau nous sommes face à un processus métonymique : en effet ce terme, largement

²⁶⁹ Dérivé de *granu* avec les suffixes *-acciu* + *-ellu*.

²⁷⁰ Notamment avec le signifié général 'les pépins' (BDLC s.v. *granacellu*).

²⁷¹ Pour l'analyse de ce terme, cf. *supra*.

²⁷² Falccuci s.v. *nocciulu*, Ceccaldi 1974 s.v. *niciòla*, BDLC. Cf. aussi 'le noyau d'olive'.

²⁷³ Ceccaldi 1974 s.v. *niciòla*, BDLC.

diffusé sur l'ensemble du territoire pour désigner 'la queue d'un fruit'²⁷⁴, est également attesté pour désigner 'le noyau'²⁷⁵ et 'les pépins (du raisin)'²⁷⁶.

1.3. Les noms de cépages

La désignation des cépages est particulièrement riche. En effet à travers les enquêtes réalisées dans le cadre du programme NALC-BDLC, une cinquantaine de termes ont été recensés par le biais de quatre questions précises²⁷⁷ consacrées aux cépages²⁷⁸. Les analyses de ces noms sont ici classées selon les motifs pouvant être à la base de leur formation tels que la couleur, l'odeur, le goût/ la saveur, la forme, la consistance, la productivité, la phase de croissance, la provenance.

Il faut préciser ici que ces données répondent aux principes de la taxinomie populaire. C'est-à-dire qu'au contraire de la taxinomie scientifique qui se fonde sur des critères biologiques et morphologiques précis, la taxinomie populaire se base sur un ou plusieurs motifs qui caractérisent l'objet à nommer. Par exemple, ces motifs peuvent être relatifs à des perceptions sensibles ou à des particularités physiologiques. Ainsi la convergence entre les espèces identifiées par les scientifiques et les dénominations populaires n'est pas systématique. Par exemple une même variété de raisin peut avoir différents noms selon les localités ou un même nom peut désigner différentes variétés de raisin. On peut bien entendu trouver des convergences entre taxinomie scientifique et taxinomie populaire : c'est en général le cas des dénominations de cépages connus et répandus.

1.3.1. Les motifs des dénominations

1.3.1.a. La couleur

Un des motifs à la base de la formation des dénominations est la couleur du raisin. Dans la catégorie « raisin noir », nous avons relevé différents continueurs du latin NĪGER 'noir' (REW-5817-*nīger*) et de son dérivé NĪGĒLLUS (REW-5916-*nīgĕllus*)²⁷⁹, le plus répandu

²⁷⁴ Cf. 'le pédoncule' dans le lexique oléicole.

²⁷⁵ A Moltifau, Petralba et Rugliano (BDLC s.v. *picciolu*).

²⁷⁶ A Filicetu et Patrimoniu (BDLC s.v. *picciolu*).

²⁷⁷ Question n°488 'le cépage qui donne du vin noir' ; question n°489 'le cépage qui donne du vin rosé' ; question n°490 'le cépage qui donne du vin sucré' ; question n°491 'différentes variétés de cépages'.

²⁷⁸ Il faut préciser que l'inventaire des variétés corses n'était pas encore réalisé scientifiquement à l'époque de la constitution du « responsable » et de ce fait les référents ne sont pas précis.

²⁷⁹ Avec *-ellus*, en latin, de nombreux diminutifs doubles sont créés tels que *agnellus*, *catellus* (cf. Väänänen1981, § 189).

étant *niellucciu* [njeĭ'ut̪ʃu]. Parmi ces dénominations, certaines sont générales et d'autres plus spécifiques.

Parmi les dénominations générales, nous avons relevé des formes du type *calzu neru* [k'altsu n'eru]²⁸⁰ composé de *calzu* 'cep de vigne' et de l'adjectif *neru* 'noir' et *uva nera* ['uwa n'era]²⁸¹ composé de *uva* 'raisin' et de *nera* 'noire'. Ainsi que des formes du type *nigrichjula* [nigr'icula] dérivée de *negru* [n'ɛgru] 'noir' avec les suffixes diminutifs en concaténation -*ichj* (du latin -ICULU(M)) et -*ula*. Le lexique du C.I.V.A.M. autour des cépages insulaires²⁸², recense à San Martinu di Lota notamment, des formes diminutives telles que *negretta* indiquées comme synonymes de *niellucciu*. Ces informations laissent présager que *nigrichjula* est un synonyme de *nielliucciu*. Nous verrons *infra* que la base *niellu* apparaît comme une forme plus ancienne face à la base *negru*.

Des dénominations plus spécifiques renvoyant à la couleur noire sont donc construites à partir de cette base adjectivale *niellu* [nij'eĭu] 'noir', tels que les dérivés *niella* [nij'eĭa]²⁸³ et *niellina* [nijeĭ'ina]²⁸⁴ dans le Cap Corse²⁸⁵ et le Nebbiu²⁸⁶, et bien entendu *niellucciu* étant le plus connu et un des noms les plus diffusés sur l'ensemble du territoire insulaire. Le C.I.V.A.M. caractérise le *niellucciu* (et ses synonymes) comme un 'cépage de cuve noir, aux grappes de taille moyenne, aux baies noires (bleu-noir pruinée), ellipsoïdes, à la pulpe juteuse et sucrée' qui permet de produire des « vins typés, de haute qualité »²⁸⁷.

Le terme *niellucciu* et ses variantes sont donc à rattacher à l'adjectif *niellu* 'noir' (Falcucci s.v. *niellu*) qui vient du latin NĪĜĚLLU(M) 'noir' (REW-5916-*nĭgĕllus*), diminutif de NĪGER 'noir' (REW-5817-*nĭger*, DELL s.v. *niger*). Il est important de souligner que Rohlfs²⁸⁸ voit dans les formes *niellu/nieddu* une marque de l'ancienne unité linguistique corso-sarde. Cependant il convient de préciser que des continuateurs de cet adjectif sont également présents dans les parlers gallo-romans. En effet des continuateurs de NĪĜĚLLU(M) sont attestés dans le lexique agricole provençal (Lou Tresor Dóu Felibrige s.v. *niello*, *aniello*, *nielo*, *nialo* 'nielle des blés, plantes à graines noires'), ainsi que des continuateurs de la forme féminine NĪĜĚLLA (REW-5915-*nĭgĕlla*) avec le français *nielle*.

²⁸⁰ Relevé dans le sud-ouest à Guagnu (BDLC).

²⁸¹ Relevé dans le sud-ouest à Balogna et Letia (BDLC).

²⁸² C.I.V.A.M.1992, p. 30.

²⁸³ Relevé à Patrimoniu et Olmeta di Capicorsu (BDLC).

²⁸⁴ Relevé à Luri (BDLC).

²⁸⁵ Dans le Cap Corse, l'adjectif substantivé *nigella* est attesté dès le Moyen-Age dans un texte en latin (Scalfati287).

²⁸⁶ BDLC + enquêtes personnelles.

²⁸⁷ C.I.V.A.M.1992, p. 32.

²⁸⁸ Rohlfs1941, pp. 16-17.

Pour en revenir au corse, avec le signifié précis ‘noir’, la forme *niellu* a été remplacée par *negru* et *niellu* semble s’être principalement maintenu dans la dénominations des cépages et s’est figé dans la toponymie²⁸⁹.

Dans la formation des noms de cépages motivés par leur couleur ‘foncée’, on peut notamment citer le nom *moresca*. Le nom de cépage *moresca* [mor’eska]²⁹⁰, attesté depuis 1822 dans le questionnaire de l’An X²⁹¹, semble uniquement diffusé dans le sud de la Corse (BDLC s.v. *moresca*, ALEIC890, C.I.V.A.M.). D’après le C.I.V.A.M., c’est « un cépage noir à présent non localisé et inconnu »²⁹². Il dérive de l’adjectif *moru* [m’oru] ‘brun, maure’ (BDLC s.v. *moru*) du latin MAURU(M) ‘Maure ; brun foncé’ (REW-5438-*maurus*). Au regard des données disponibles sur ce nom, il est probable qu’il permette avant tout de qualifier la couleur noire du raisin. La fonction adjectivale du terme *moresca*, par la suite substantivé, est observable dans les relevés de l’ALEIC890 avec *calza mareschi*, *calzu marescu* et *calza mureschi*.

Dans le domaine italo-roman, à partir du XIVème siècle et au cours des siècles suivants, le déonyme *moro* est employé pour qualifier la couleur de diverses choses (objet, animal, personne, etc...), pour nommer des fruits et pour d’autres nombreuses dénominations (DI s.v. *Mauritania*). A partir du terme *moro*, plusieurs dérivés se sont formés²⁹³ et sont très productifs dans la formation de noms de fruits, de légumes et de plantes²⁹⁴. Dans le lexique viticole, le nom *moro* est attesté en 1809 avec le signifié ‘sorta di uva e di vite’, ainsi *uva mora* ‘sorta di uva e di vite’ en 1825²⁹⁵. L’emploi des dérivés y est également bien attesté : *moretto* ‘vino nero’ (DI 188) ; *moretta* ‘sorta di vite’ (DI 188) ; *mureina* ‘sorta di uva nera’ (DI 193) ; *uva moraiolo* ‘sorta di uva o di vite’ (DI 196) ; *morato* ‘qualità di uva’ (DI 197) ; *moradella* ‘sorta di uva’ (DI 197). En ce qui concerne le dérivé qui nous intéresse ici soit *morescu* (-a), il est composé du substantif *moru* et du suffixe -*escu* probablement du latin -ISCU(M) productif dans la formation de noms ethniques²⁹⁶. Dans le domaine italo-roman, ce dérivé est attesté depuis le XVème siècle avec le signifié ‘moro, saraceno ; che è di stirpe

²⁸⁹ Pour la toponymie, cf. CESIT Corsica. Sur l’emploi de *niellu* en corse, voir notamment Medori2013 (à paraître).

²⁹⁰ Et variantes *maresca*, *marescu*, *murescu* (BDLC, ALEIC890).

²⁹¹ C.I.V.A.M.1992, p. 29.

²⁹² C.I.V.A.M.1992, p. 29.

²⁹³ *Morello*, *moretto*, *morino*, *morato*, *morescu* et dérivés (DI 181-208).

²⁹⁴ En particulier les dérivés *morello*, *moretto* et *morino* (DI 181-196).

²⁹⁵ DI 175 et 180.

²⁹⁶ Rohlf1969, § 1121.

araba o berbera e di religione musulmana²⁹⁷ et à partir de 1600 avec un signifié relatif à la couleur ‘che è di colore nero o bruno scuro’²⁹⁸. Il est également employé pour nommer des fruits²⁹⁹ mais il n’apparaît pas dans le lexique ampélographique italo-roman. Ainsi les différentes données³⁰⁰, relatives au nom recueilli *moresca*, nous amène à soutenir que c’est un nom générique, s’appuyant sur le motif de la couleur, servant à désigner ‘un cépage à raisins noirs’ et qu’il ne correspond pas à la désignation d’un cépage précis.

Pour désigner des cépages à raisin blanc, on retrouve un processus en miroir des continuateurs de NĪGER, avec des formes dérivant de l’adjectif *biancu* [bj’ãŋku] ‘blanc’ (REW-1152-*blank*)³⁰¹ telles que *bianca* [bj’ãŋka]³⁰² et *biancone* [bjãŋk’õne]³⁰³. D’après le questionnaire de l’An X, ce nom permet de désigner un des cépages « déclarés être les plus répandus et les plus productifs » diffusé dans de nombreux cantons de Corte, Calvi et Bastia³⁰⁴. Dans le lexique du C.I.V.A.M.³⁰⁵, des noms de cépages composés de *bianca* + adjectifs sont glosés tels que *bianca leggitima* ‘cépage blanc probablement de bonne qualité mais à présent non localisé et inconnu’ et *bianca gentile* (et variantes) ‘variété de raisin de cuve blanc aux grappes de grandes tailles, aux baies blanches à jaune ambrée, sphériques et pruinées, de taille moyenne à grosse, à la pulpe juteuse et très sucrée’. Les adjectifs *leggitima* et *gentile* indique qu’il y a eu une greffe. En effet on observe également l’emploi de ces formes dans le lexique castanéicole pour désigner l’arbre greffé face à celui sauvage³⁰⁶. En ce qui concerne le nom *biancone*, dérivé de *bianca* avec le suffixe augmentatif *-one*³⁰⁷, il est principalement attesté dans le Cap Corse, le centre et le nord-est et on le retrouve de façon isolée en Balagne et dans le sud-ouest³⁰⁸. Cette répartition bien marquée dans le nord de la Corse reflète la diffusion communiquée dans le questionnaire de l’An X³⁰⁹. D’autres noms

²⁹⁷ DI 204, DELI s.v. *moro* ; GDLI s.v. *moresco*.

²⁹⁸ DI 205, GDLI s.v. *moresco*.

²⁹⁹ *fichi moreschi* (ALEIC1014) ; *oliva moresca* ‘varietà di oliva’ (DI 208).

³⁰⁰ Cépage non identifié par le C.I.V.A.M. ; terme absent du lexique ampélographique italo-roman ; productivité de l’emploi de dérivés motivés par la couleur.

³⁰¹ Celui-ci représente une innovation dans les langues romanes (emprunt aux langues germaniques vs lat. ALBUS).

³⁰² Relevé à Palleca et Pedicorti di Caghju (BDLC s.v. *bianca*).

³⁰³ Diffusé dans le Cap Corse, le nord-est, le centre et sud-ouest de la Corse (BDLC s.v. *biancone*).

³⁰⁴ Casanova 1998, p. 95-96.

³⁰⁵ C.I.V.A.M. 1992, p. 12-13.

³⁰⁶ Cf. Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

³⁰⁷ Ce suffixe permet ici de mettre en évidence une des caractéristiques de ce raisin soit la grosseur de ses grains (cf. Hohnerlein 1996, pp. 219-220). Cf. aussi Rohlf 1969, § 1095.

³⁰⁸ ALEIC890. BDLC s.v. *biancone*.

³⁰⁹ Casanova 1998, pp. 79-80. C.I.V.A.M. 1992, pp. 12-13.

dérivant de *bianca* avec suffixes sont attestés dans la désignation des cépages tels que *biancunaccia* [βjãŋkun'aŋfa]³¹⁰, *bianculella*³¹¹ et *biancaghju*³¹². Le nom *bianca* et ses dérivés, principalement diffusés dans le nord de la Corse, sont motivés par la couleur et permettent donc de désigner différentes variétés. L'emploi de dérivés de l'adjectif signifiant 'blanc', issu du germanique BLANK, dans la désignation de cépages est notamment bien attesté dans le domaine italo-roman et en Gallura³¹³.

Parmi les synonymes du *biancone*, le C.I.V.A.M. glose *verdazzu* attesté autrefois dans la région de Bastia et qui a notamment été relevé au cours d'enquêtes linguistiques³¹⁴. La formation de ce synonyme, dérivé de *verde* [v'ɛrdɛ] 'vert' (REW-9368-*vīrdis*/ **vīrdis*) avec le suffixe *-azzu*³¹⁵ du latin *-ACEUS*³¹⁶, s'appuie également sur le motif de la couleur.

Dans la désignation de cépages teintés de rose ou de rouge, s'inscrivent les noms *rosula* et *russulella*.

D'après les enquêtes linguistiques³¹⁷, le nom *rosula* [r'ozula] (variante : [r'ɔ̃sula]) est principalement diffusé dans le Cap Corse. Il est bien identifié par le C.I.V.A.M.³¹⁸ comme un 'cépage de cuve blanc (ROSSOLA B.), occupant actuellement d'importantes superficies en Corse, identique à la variété de cuve UGNI BLANC B.'. Ce nom connaît des variantes telles que *rossula*. En ce qui concerne son étymologie, les formes du type *rosula* dérivent de *rosa* [r'oza] 'rose' (REW-7375-*rōsa*) et celles du type *rossula* de *rossu* [r'ɔ̃su] 'roux, rouge' (REW-7466-*rūssus*) avec le suffixe *-ula*³¹⁹. Le nom de cépage *rosula* (et variantes) est donc motivé par la couleur, ce raisin blanc étant partiellement teinté d'une couleur intermédiaire entre le blanc et le rouge. Ces noms sont également bien attestés dans le lexique de la flore

³¹⁰ Relevé dans le Cap Corse à Siscu (BDLC s.v. *biancunaccia*).

³¹¹ « *Cépage (variété ?synonyme ?) de cuve, blanc, autrefois cultivé aux environs de Bastia mais à présent non localisé et inconnu. Cépage aux petites grappes et aux raisins très petits, dorés, très sucrés et charnus, apportant alcool et finesse au vin.* » (C.I.V.A.M.1992, p. 14).

³¹² ALEIC890.

³¹³ DEI s.v. *biancone* 'uva bianca dell'Elba' (la forme *biancone*, désignant un cépage, à Elbe est également attestée par l'ALEIC890). GDLI s.v. *biancone* 'vitigno che da vino bianco (di parecchie varietà, secondo le diverse regioni)'. TLIO s.v. *bianco* : *uva bianca* 'uva di colore chiaro'. Hohnerlein175 s.v. *bianchetto/-a* 'vitigno dell'Italia sttentrionale e l'uva che produce'. ALEIC890 : gall. *ua bianka*.

³¹⁴ *Virdazza* [a βird'aŋsa] à Santa Maria di Lota (BDLC).

³¹⁵ « *Il suffisso -azza/-azzo riporta un tratto dispregiativo forse per il colore o la forma dell'uva* » (Hohnerlein1996, p. 220).

³¹⁶ Rohlfs1969, § 1037.

³¹⁷ ALEIC890 + BDLC s.v. *rosula*.

³¹⁸ C.I.V.A.M.1992, pp. 38-39.

³¹⁹ Suffixe *-ola* très productif dans la formation de noms de cépage afin d'exprimer une des caractéristiques de la variété à nommer (cf.Hohnerlein1996, p. 217-218). Cf. aussi Rohlfs1969, § 1085.

sauvage. La forme *rosula* est employée pour désigner ‘l’églantier’³²⁰ dont les fruits sont rouges, ainsi que pour nommer ‘le coquelicot’³²¹. La forme *rossula* apparaît pour désigner ‘la garance voyageuse’³²² dont le motif de formation est ‘teinture rouge issue de la plante’. Ces attestations confirment donc que le motif de ces noms de cépages est bien la couleur.

L’emploi de synonymes, notamment relevés au cours de nos enquêtes, est mentionné dans le lexique du C.I.V.A.M. soit *rosula brandinca*³²³ et *francisina* [frantʃiz'ina]³²⁴. Il est possible que le second élément composant le nom *rosula brandinca* (variante : *rossula brandinca*) dérive du toponyme corse *Brandu* (commune située dans le Cap Corse) avec le suffixe *-incu*³²⁵. Ce nom composé aurait donc été créé par les locuteurs de la localité de Brandu pour marquer l’appartenance au lieu et se serait figé dans la langue en perdant la motivation initiale et diffusé par la suite dans d’autres localités inscrites dans une zone continue entre Cap Corse et nord-est. En ce qui concerne le terme *francisina*, à l’origine adjectif *uva francisina* par la suite substantivé, il dérive de *francese* [frantʃ'ɛzɛ] ‘français’ (avec le suffixe *-ina*) du toponyme *Francia*³²⁶. La motivation de ce nom est transparente puisqu’il est employé pour désigner un cépage français *l’Ugni blanc B*. Parmi les synonymes désignant *l’Ugni blanc B*, on peut également mentionner le nom *russulella* [ruʃul'eĭa]³²⁷, dérivé de *rossu* avec les suffixes en concaténation *-ulu* + *-ella*. En effet il apparaît, dans le lexique du C.I.V.A.M., plusieurs dérivés composés de suffixes diminutifs (*rossuletta*, *russetta*, *russella*) qui seraient des synonymes désignant *l’Ugni blanc B*.

Dans la formation des noms basés sur la couleur du cépage, certaines formes évoquent aussi la couleur d’un autre fruit. Par exemple le terme *chjarasgiolu* [caraʒ'olu]³²⁸, dérivé de *chjarasgia* ‘cerise’³²⁹ avec le suffixe *-olu*. Ce terme n’est pas à proprement dit un nom de cépage mais un adjectif, par la suite substantivé, permettant de qualifier un raisin de la

³²⁰ NALC III, carte 920.

³²¹ NALC III, carte 979.

³²² NALC III, carte 954.

³²³ Diffusé à Luri [r'ozula βjãnd'inqa], à Tocchisu [r'ozula rand'inka] (BDLC) et en Casinca *rossula brandinca* (C.I.V.A.M.1992, p. 38).

³²⁴ Diffusé en Casinca (BDLC + C.I.V.A.M.1992, p. 38).

³²⁵ Le suffixe *-incu* est une désinence caractéristique du corse. On le retrouve dans certains cas à Elbe et en Sardaigne. Il est productif dans la formation de noms dérivant de toponyme (*niulincu*, *bunifazincu* etc) et d’adjectifs (*annincu*, *misincu*, *veranincu* etc). (cf. Rohlfs1969, § 1101).

³²⁶ « Il toponimo Francia è formato sulla base dell’etnico franchi secondo il modello dei nomi in -ia. In latino, Francia è attestato dal 360 ca. » (DI s.v. Francia).

³²⁷ Relevé à Lentu (BDLC s.v. *russulella*).

³²⁸ Relevé dans le Cap Corse à Santa Maria di Lota (BDLC s.v. *chjarasgiolu*).

³²⁹ Falcucci s.v. *chjarasgia* ‘cerise’, BDLC s.v. *chjarasgia* ‘cerise’.

couleur de la cerise. Il permet notamment de qualifier la couleur du vin (Falcucci s.v. *chjaragiolu* ‘del vino rosso color di ciliegia’). Dans le lexique de la viticulture, on rencontre également un autre dérivé de *chjarasgia* avec *chjarasginu* [caraʒ’inu] bien attesté pour désigner ‘le vin rosé’³³⁰. Ce processus de formation de nom de cépage renvoyant aux caractéristiques d’un autre fruit (dont la couleur) est répandu. Le suffixe *-olu*, associé à un substantif ou un adjectif, appartient à une série de suffixes très productifs dans la création de noms de cépages et permet ici de mettre l’accent sur une particularité de ce raisin³³¹.

D’autres dénominations peuvent être motivées par la couleur sans que celle-ci soit précise. C’est le cas, par exemple, de *tintaghja* [tint’aja]³³². Ce nom de cépage, auparavant particulièrement diffusé en Balagne (1800-1822)³³³ et dont « les superficies [de plantation] sont actuellement en nette régression en Corse », permettait de désigner ‘les cépages teinturiers’ et aujourd’hui il correspond en particulier au ‘cépage noir teinturier désignant la variété de cuve *Alicante Henri Bouchet N.*’³³⁴

Tintaghja dérive du substantif corse *tinta* [t’inta] ‘teinture’ et de l’adjectif *tintu* [t’intu] ‘teint’ (Falcucci s.v. *tintu*) avec le suffixe *-aghja*. Le terme *tinta* vient du latin TINCTA de TINCTUS ‘qui a une teinte de’ (REW-8744-*tīnctus*) de TINGERE (REW-8750-*tīngĕre*) ‘plonger dans un liquide, tremper’ et par la suite ‘teindre’ (DELL s.v. *tingō*). La dénomination du cépage est ici motivée par la composition du raisin qui a « une matière colorante rouge ». On trouve des correspondants au corse *tintaghja*, sur le type *tintu*, en français et en sarde. Ainsi le terme français viticole *teinturier* (TLFi s.v. *teinturier* ‘cépage rouge à petites grappes compactes, dont les baies contiennent une matière colorante rouge’) et le terme sarde *tintillu* (DES s.v. *tintillu* ‘specie di vite ad uva nera’) suivent le même processus.

Dans le domaine italo-roman, le terme *tinta* est attesté dès le XVI^{ème} siècle dans le lexique viticole (DEI s.v. *tinta* ‘colore del vino’). A partir des siècles XVII-XVIII, plusieurs formes dérivées de *tinta* permettent de désigner un cépage.

³³⁰ Cf. carte BDLC correspondant au contexte ‘le vin rosé’.

³³¹ Suffixe diminutif permettant « d’exprimer la valeur approximative de l’adjectif » c’est-à-dire que le raisin n’est pas exactement de la couleur de la cerise mais elle fait penser à sa couleur : Hohnerlein217. Cf. aussi Rohlf’s1969, § 1086.

³³² Relevé à Corti et à Pedicorti di Caghju (BDLC).

³³³ C.I.V.A.M.1992, p.43.

³³⁴ C.I.V.A.M.1992, p. 43.

1.3.1.b. L'odeur

Le deuxième motif, relatif aux perceptions sensibles, sur lequel se basent les dénominations de cépages est l'odeur comme l'illustre bien le nom *muscatu* [musk'atu] (et ses dérivés).

Nous avons relevé plusieurs dérivés (répartis sur l'ensemble du territoire corse) du latin MUSCU(M), soit *muscatu*, *muscatellu* [muskat'eĭu] et *muscatellone* [muskateĭ'ɔne]. Dans la taxinomie populaire, ces différents termes ne servent pas automatiquement à désigner des variétés spécifiques distinctes les unes des autres. *Muscatu* et *muscatella* peuvent être employés par les locuteurs de façon indifférente pour désigner de manière générale le raisin appelé en français 'le Muscat'³³⁵. En revanche dans l'identification des référents correspondant au nom *muscatu* et dérivés, une distinction entre chacun de ces noms est bien établie. Le nom *muscatu* désigne un 'cépage noir de table' correspondant à la variété de raisin de table *Muscat de Hambourg*. Le nom *muscatella* désigne un 'cépage de cuve blanc, à petits grains' correspondant à la variété de raisin de cuve *Muscat petits grains B*. Le nom *muscatellona* désigne un 'cépage de table blanc, à gros grains' correspondant à la variété de raisin de table blanc *Muscat d'Alexandrie B*.³³⁶ En ce qui concerne la structure de ces noms, nous pouvons remarquer que les suffixes qui les composent, permettent d'exprimer leurs caractéristiques : le suffixe diminutif *-ella*, de *muscatella*, qui renvoie à la petite taille de ses grains ou le suffixe augmentatif *-one*, de *muscatellone*, qui permet d'insister sur la grosseur des grains.

En ce qui concerne l'origine de ces termes, ils dérivent tous du substantif corse *muscu* [m'usku] signifiant 'le musc' (Falcucci s.v. *muscu*) ou 'l'odeur' (BDLC s.v. *muscu*). Le corse *muscu* dérive du latin MUSCU(M) 'le musc' (REW-5775-*muscus*, DELL s.v. *muscus*), emprunté au persan MUSK avec le même signifié. Nous sommes donc bien face à des dénominations de cépages basées sur la perception sensorielle liée à l'odorat. En effet d'après Hohnerlein-Buchinger³³⁷, les noms de la famille lexicale de *muscu* trouvent leur origine dans «*l'odore vivo e aromatico del vitigno e del vino*». Le corse s'inscrit dans un ensemble de formations italo-romanes reposant sur un processus lexical semblable. La première forme italo-romane attestée est *moscadella* dès 1288, pour désigner une 'sorte de raisin ou cépage,

³³⁵ C.I.V.A.M.1992, p. 29.

Cf. notamment Falcucci s.v. *muscatella* 'moscatella , specie di uva', *muscatellu* 'vino squisito e generoso fatto coll'uva muscatella. s.v. *muscatu* 'è la stessa qualità di vino, ma più scelta, che si ripone in bottiglia'.

³³⁶ C.I.V.A.M.1992, pp. 29-30.

³³⁷ Hohnerlein-Buchinger1996, pp. 190-191.

blanc ou rouge, très prisée et cultivée dans toute l'Italie³³⁸. Pour nommer de façon générale une 'sorte de raisin, de cépage et de vin', la forme *moscatello* est attestée dès le début du XIV^e siècle et la forme *moscato* à partir du début du XVII^e siècle³³⁹. Les attestations fournies par les dictionnaires étymologiques et historiques ou dialectaux³⁴⁰ des aires italo-romanes et sardes, permettent de constater que les noms de type *muscatu* servent à désigner différentes variétés.

Comme pour la couleur, les dénominations de raisin peuvent notamment faire référence à l'odeur d'un autre fruit. Par exemple les noms de cépages *fravula* [fr'a^wula], *fravulaghju* [fra^wul'aju] ou *uva frava* ['uwa vr'a^wa]³⁴¹ renvoient à l'odeur de la fraise.

Le nom *fravulaghju* est formé de la base *fravula* et du suffixe *-aghju* du latin *-ARIU(M)*. Dans la formation des noms de cépages, les continuateurs de *-ARIU(M)* sont productifs et ils permettent ici d'exprimer le lien avec des aspects de la fraise³⁴². Le terme *uva frava* est composé des substantifs *uva* 'raisin' et *frava* 'fraise' ; ce type de composé permet d'exprimer un caractère particulier³⁴³. Ces dénominations sont donc probablement basées sur la perception sensorielle liée à l'odorat. En effet le C.I.V.A.M.³⁴⁴ indique que *fraula* (ou *uva fraula*) est un 'cépage rouge à odeur de fraise et de framboise'. La forme *fravula* 'fraise' dérive du latin parlé *FRAGULA(M) (REW-3478-**fragŭla*), diminutif du latin classique FRĀGU(M) 'fraise' et la forme *frava* du classique (REW-3479-*fragum*, DELLs.v. *frāgum*). Dans le domaine italo-roman, on retrouve une dénomination analogue avec *uva fragola* pour désigner 'une variété de raisin qui a l'odeur de la fraise' (DEI s.v. *uva fragola*).

1.3.1.c. Le goût

Enfin le troisième motif, relatif aux perceptions sensibles, sur lequel peuvent se fonder les noms de cépages est la perception du goût mettant en évidence une acidité accentuée, une fermentation interrompue ou non conclue ou bien un caractère légèrement piquant. La dénomination *vermentinu* pourrait être motivée par une de ces caractéristiques.

³³⁸ Hohnerlein-Buchinger1996, p. 189.

³³⁹ Hohnerlein-Buchinger1996, p. 190.

³⁴⁰ DEI ; DELI ; GDLI ; TLIO ; NDDC ; DES.

³⁴¹ Relevés dans le nord-est, le centre et l'Extrême-Sud de la Corse (BDLC).

³⁴² Hohnerlein-Buchinger1996, p. 219, Medori2004, pp. 39-53.

³⁴³ Hohnerlein-Buchinger1996, p. 220.

³⁴⁴ C.I.V.A.M.1992, p. 22.

Au cours des enquêtes, *vermentinu* a été relevé en Balagne, dans le centre, le nord-est et le sud (BDLC). Selon la documentation du C.I.V.A.M., le *vermentinu* serait une ‘variété de raisin blanc de cuve, aux grosses grappes, aux baies blanches et jaunes ambrées’ (utilisé aussi en raisin de table et parfois en raisin sec), qui « occupe d’importantes superficies en Corse »³⁴⁵. D’après les dictionnaires étymologiques et historiques de l’aire italo-romane, la forme *vermentino* viendrait du génois *vermentin*³⁴⁶ qui serait un continuateur du latin FERMENTU(M). Ce terme se serait donc développé dans l’aire ligurienne et par la suite diffusé dans d’autres aires du domaine italo-roman. Cependant la sonorisation de l’initial *f-* en *v-* n’est pas possible en Ligurie. Les linguistes émettent alors plusieurs hypothèses quant à l’origine et à l’évolution de ce nom :

_ Une première hypothèse serait que la forme *vermentino* se soit créée à partir de FERMENTU(M) en subissant l’influence d’un autre nom de cépage ligurien *vernaccia* (Vernazza).

_ Une deuxième hypothèse serait une influence du nom *vermu* car il est fréquent de retrouver des dénominations associées aux parasites et aux insectes que les cépages attirent.

_ Une troisième hypothèse est posée : la sonorisation de *f-* en *v-* étant normale en Corse et dans la partie septentrionale de la Sardaigne, il est supposé que *vermentinu* « ait irradié des îles vers la Ligurie »³⁴⁷.

Les hypothèses sur l’évolution phonétique de ce nom divergent mais elles partagent un avis commun qui est que *vermentinu* dérive de FERMENTU(M).

A présent nous allons voir un synonyme de *vermentinu* soit *carbessu* pour lequel nous rencontrons quelques difficultés. Des attestations du questionnaire de l’An X³⁴⁸ à celles plus actuelles³⁴⁹, il apparaît que le nom *carbessu* [u garb'eṣu] et variantes³⁵⁰ soient uniquement diffusés en Balagne pour désigner le *vermentinu* ou la *malvasia* (également synonyme de *vermentinu*). En ce qui concerne son étymologie, on pourrait supposer qu’il dérive du corse *garbu* ‘qui plaît’ (vb. *garbà* ‘plaire’) mais cela ne semble pas se justifier au niveau sémantique. En revanche l’adjectif *garbo* est attesté dans le domaine italo-roman (depuis le XIV^{ème} siècle) avec le signifié ‘âpre (notamment en parlant d’un vin)’ (TLIO, GDLI, DEI

³⁴⁵ C.I.V.A.M.1992, pp. 44-45.

³⁴⁶ DEI s.v. *vermentino*, GDLI s.v. *vermentino*, Casaccia s.v. *uga vermentin*.

³⁴⁷ Toso (F.), *Vini e vitigni in Liguria: aspetti linguistici*, à paraître.

³⁴⁸ C.I.V.A.M.1992, p. 44, Casanova1998, p. 78.

³⁴⁹ ALEIC890. BDLC s.v. *carbessu*.

³⁵⁰ Variantes recensées dans le lexique du C.I.V.A.M.1992, p. 44 : *carbessu*, *garbèscu*, *garbès*, *carbès*, *carbassu*.

s.v. *garbo*). En supposant que ce signifié, bien que non attesté, ait existé en corse, le rapport sémantique notamment avec *vermentinu* s'expliquerait. Cependant la présence du suffixe *-essu* pose problème. En corse, l'aboutissement normal de -ĪTĪU(M) est *-ezzu* mais dans la Romania Occidentale -TTĪ- > *-ss-*³⁵¹. Il semble donc plus probable que ce nom de cépage soit le résultat d'un emprunt correspondant à une forme à rechercher dans les parlers provençaux, catalans ou espagnols³⁵².

1.3.1.d. La forme

Certaines dénominations de cépage se forment sur la base d'une particularité physique qui renvoie à la forme. Les noms motivés par la morphologie peuvent référer à des parties du corps humain ou d'un végétal ou se développer à partir d'un terme définissant une certaine forme.

Parmi les noms faisant référence à des parties du corps, nous pouvons mentionner *barbirossa* et *uva tittina*.

D'après le C.I.V.A.M., *barbirossa* est un 'cépage de cuve blanc-rosé' qui occupe de faibles superficies. Nous l'avons relevé dans deux localités du Cap Corse et du sud-ouest de l'île³⁵³. En revanche selon le questionnaire de l'An X, le nom *barbirossa* occupait des superficies plus importantes, en particulier dans le sud, en Balagne et à Roglianu³⁵⁴. On peut donc dire que les relevés actuels à Santa Maria di Lota et à Letia reflètent partiellement son ancienne aire de diffusion.

En ce qui concerne sa structure, le nom *barbirossa* [barbir'ōṣa] est composé du substantif *barba* [b'arba] 'barbe' et de l'adjectif *rossu* [r'ōṣu] 'rouge, roux' (REW-7466-*rūssus*). Le latin *barba* (REW-944-*barba*), duquel dérive les formes romanes telles que *barba*, *barbe*, désignait la 'barbe d'une personne' (DÉRom s.v. */'barb-a/1) mais était également employé dans le lexique de la botanique pour nommer certaines parties des végétaux³⁵⁵ (LEI s.v. *barba*). Le nom de cépage *barbirossa* renvoie donc à la fois aux motifs de la forme et de la

³⁵¹ Cf. Lausberg 1976, § 453, 454, 469 et Väänänen 1981, § 99.

³⁵² Notre recherche dans le DCECH n'a pas donné de résultat mais il conviendra bien entendu d'approfondir nos recherches.

³⁵³ B.D.L.C. + enquêtes personnelles.

³⁵⁴ C.I.V.A.M. 1992, p. 11.

³⁵⁵ Le latin *barba* était également employé pour les animaux.

couleur. En effet *barba* rappelle la forme de la grappe de raisin et *rossa* qualifie la couleur du raisin.

Dans le domaine italo-roman, à partir du XVI^{ème} siècle et au cours des siècles suivants, de nombreuses attestations de la forme *barbarossa* apparaissent pour désigner un raisin teinté de ‘rouge, roux’ (LEI s.v. *barba*).

D’après les enquêtes linguistiques, le nom *uva tittina* [‘uwa tiṯ’ina] et ses variantes *uva tittona*, *tittulonu*, *tittoni* sont essentiellement diffusés dans le sud de la Corse³⁵⁶. Cette répartition correspond aux attestations du questionnaire de l’An X³⁵⁷ selon lesquelles on retrouve *tittina* et *tittona* principalement dans le sud, cependant *tittona* apparaît également dans le centre. D’après le lexique du C.I.V.A.M., c’est un synonyme permettant de désigner le *dattier de Beyrouth* ‘cépage blanc, à très grosses grappes ramifiées, à très gros grains ellipsoïdes, blanc doré, à peau épaisse et pulpe charnue’³⁵⁸. Le nom *tittina* et ses variantes dérivent de *tetta* [t’ēṯa] ‘sein, mamelle, téton’ (REW-8759-*titta*)³⁵⁹ avec suffixes. Le motif de ces dénominations est transparent : la forme du raisin est assimilée à celle de la mamelle, du téton. Pour nommer les petites grappes ou une variété de raisin, ce motif est bien représenté dans les langues romanes : -dérivés sardes : *vivikra*, *vivvirka*, *vivvrika*, *vriivrika*, *vivvigla*, *tivrika* ‘racimolo d’uva’ (DES s.v. *titta*) ; composés sardes : *tittiákka*, *tsittsiákka*, *sittsiákka*, *tittibákkina*, *tittiákkina* ‘varietà di vite a frutto bianco’ (DES s.v. *titta*) ; italo-roman : *zizzavacca* ‘variété de raisin’ = *titta* + *vacca* (Hohnerlein212), calabrais : *zizillə*, *zizziddə* ‘racimolo’ (NDDC) ; provençal : *mamello* ‘grappe oublié sur le cep’ (Lou Tresor Dóu Felibrige s.v. *mamello*) ; catalan : *mamella de vaca* ‘classe de raïm’ (DES).

Comme nous l’avons évoqué pour les dénominations basées sur la couleur ou l’odeur, certains noms de cépages renvoient à la forme d’un autre fruit. Par exemple *l’uva castagnina* qui fait référence à la forme de la châtaigne.

³⁵⁶ Falcucci s.v. *tittona (uva)* oltr.sart. ‘uva a forma di mammella’, ALEIC 890, BDLC s.v. *uva tittina*.

³⁵⁷ « Le cépage Tittina était autrefois (1822) signalé (notamment dans les régions de Santa Maria Sicche, Grossetto Prugna. On décrivait (1800-1820) également la présence de la variété Tittona Negra (région de Sartène et Santo Pietro di Venaco) » (C.I.V.A.M.1992, pp. 20-21).

³⁵⁸ Rézeau2000, p. 140.

³⁵⁹ Terme infantile d’origine onomatopéique. Sur le sujet, voir Väänänen1981, § 172 et en particulier André1978, pp. 61-62.

Le nom *uva castagnina* [u^wa gaʃtaŋ'ina] a été relevé à Pedicorti di Caghju (BDLC). Le C.I.V.A.M. a recensé les formes *castagnaccia* et *castagnese* pour désigner ‘un cépage blanc de cuve’. Il indique qu’il était « autrefois cultivé dans la région de Bastia » mais qu’il est actuellement « non localisé et inconnu ». Des synonymes ont été localisés en 1800-1820 à Gavignanu avec *castagnola* et à Vezzani avec *castagnina*.³⁶⁰ Il semblerait que ce nom de cépage ait été diffusé au nord-ouest de la Corse et dans le Cap Corse.

Uva castagnina est composé du nom *uva* ‘raisin’ et de l’adjectif qualificatif *castagnina*. Bien évidemment *castagnina* dérive de *castagna* [kast'ana] ‘châtaigne’ du latin CASTANEA (REW-1742-*castanea*, DELL s.v. *castanea*, DÉRom s.v. */kas'tani-a/, LEI s.v. *castanea*³⁶¹). Dans le domaine italo-roman, la dénomination, à partir de *castagna*, de fruit (comme par exemple ‘une variété de figue’) ou d’autres végétaux est bien productive³⁶² (LEI1175-1179). Comme le suggère Hohnerlein-Buchinger pour un nom de l’aire italo-romane, les noms de cépages dérivant de *castagna* sont probablement motivés par la forme du raisin à rapprocher à celle de la châtaigne. Dans le domaine italo-roman, le nom *castagnazza* ‘specie di uva bianca’ est attesté à partir du XVII^e siècle ; son nom serait motivé par la forme des grains de ce raisin³⁶³.

La dénomination des cépages basée sur les « particularités physiques du raisin ou de la grappe en s’inspirant de l’environnement naturel »³⁶⁴ est un des processus de dénomination productif³⁶⁵, dans lequel s’inscrivent notamment les noms *razzulu* et *raffaione*.

Le nom de cépage *razzulu* [raʃs'ulu]³⁶⁶ connaît plusieurs variantes graphiques en corse soit *razzola*, *razzolu*, *razola*, *rozzolo*, *ruzzola*³⁶⁷. Ce nom, bien attesté dans le questionnaire de l’An X, était diffusé dans le nord-est, le sud³⁶⁸ et principalement en

³⁶⁰ C.I.V.A.M.1992, p. 18.

³⁶¹ Le LEI recense différentes formes désignant une variété de raisin : LEI1177 « Catan.-sirac. (sirac.) castagnola f. ‘varietà duracina di uva.’ VS, sic.sud-or. ~ ib. » ; LEI1177 « Pav. castagnola bianca f. ‘specie di uva.’ (1877, DiRovasenda, HohnerleinMat). » ; LEI1177 « Piem. k a s t a ñ á s m. ‘tipo di uva nera dagli àcini grossi, che si adopera per lo più per la mostarda.’ ».

³⁶² La formation des dérivés de *castagna* désignant ‘un fruit’ ou ‘autres végétaux’ s’appuie sur différents motifs tels que la phase de maturité, la couleur, la saveur ou la forme. Nous pourrions également supposer que la formation du nom *uva castagnina* soit motivée par la couleur mais au vu du manque d’information nous ne pouvons rester que dans la supposition.

³⁶³ Hohnerlein-Buchinger1996, p. 178.

³⁶⁴ Parmi ces particularités, certaines formations de noms de cépages « renvoient à des fruits provenant des champs ou des jardins » comme *castagnazza* qui renvoie à la châtaigne.

³⁶⁵ Hohnerlein-Buchinger1996, p. 212.

³⁶⁶ Relevé au cours d’enquêtes personnelles en Balagne à Spiluncatu.

³⁶⁷ ALEIC890 ; C.I.V.A.M., p.37 ; Canasova1998, p. 95.

³⁶⁸ C.I.V.A.M.1992, p. 37.

Balagne³⁶⁹. Les relevés de l’ALEIC890 correspondent à cette aire diffusion avec les formes *razzola* et *razzolu* réparties dans une zone concentrée entre sud-ouest, Balagne, centre et nord-est. Il est identifié par le C.I.V.A.M. comme un « cépage de cuve, blanc, à petits grains et à peau assez dure, non localisé et à présent inconnu » et pouvant être un synonyme de l’*Ugni blanc* comme le nom *rossula* (et variantes)³⁷⁰. En ce qui concerne l’origine de ce terme, nous pourrions le rapprocher du corse *razola* [radz’ola] (et variantes) ‘la salsepareille’³⁷¹ en raison de la taille de petites dimensions des grains de ce raisin qui nous renvoie à la forme des baies de la salsepareille³⁷². Ainsi la formation du nom de cépage *razzulu* (et variantes) s’appuierait sur le motif de la forme. D’autre part, au niveau de la répartition géolinguistique, le nom de la ‘salsepareille’ est diffusé dans les aires où apparaît le nom du cépage. Enfin le nom corse *razola*, permettant également de désigner l’oléastre³⁷³, on peut à nouveau pencher pour une dénomination motivée par la petite taille du fruit de l’oléastre.

En ce qui concerne le nom *raffaione* [rafaj’ɔnɛ] (et variantes), d’après le lexique du C.I.V.A.M., il désigne un ‘cépage de cuve, noir, aux grandes grappes, aux grains moyens, noirs violacés, pruinés, très juteux et peu sucrés’. Au début du XIXème siècle, il était très répandu dans le nord-est, le centre, le sud-ouest et en particulier en Balagne³⁷⁴. On note, d’après l’ALEIC890, que ce nom est encore bien présent en Balagne et dans le sud-ouest durant la première moitié du XXème siècle. Cependant actuellement ce nom est très peu répandu en Corse³⁷⁵. Par ailleurs, ce terme est attesté, à partir du XVème siècle, dans le domaine italo-roman pour désigner une variété de raisin : *raffaone*, *rafano*, *rafone*, *rafaione* ‘specie di uva rossa’ (Hohnerlein196, GDLI s.v. *raffaone*, DEI s.v. *uva raffione*). D’après Hohnerlein-Buchinger³⁷⁶, il viendrait du latin RAPHANUS ‘raifort’ (REW-7051-*raphānus*) et sa formation s’appuierait donc sur la forme oblongue des grappes à assimiler à celle des racines du raifort. Selon le C.I.V.A.M.³⁷⁷ et Mercury³⁷⁸, il dériverait du substantif corse

³⁶⁹ C.I.V.A.M.1992, p. 37 ; Casanova1998, p. 95.

³⁷⁰ cf. notamment l’analyse du nom de cépage *rosula*.

³⁷¹ NALC III, carte 913, BDLC s.v. *razola* et *razula*.

³⁷² Cf. notamment Mercury1991, p. 124 : « *razola* : petits grains, comme ceux de la salsepareille ».

³⁷³ Falcucci s.v. *razola* ‘oleastro selvatico’.

³⁷⁴ C.I.V.A.M.1992, p. 36.

³⁷⁵ « Ce cépage n’est plus à présent localisé, ni connu en Corse » (C.I.V.A.M.1992, p. 36.) et il a été relevé que dans une localité à Olmeta di Capicorsu (BDLC s.v. *raffaione*).

³⁷⁶ Hohnerlein1996, pp. 196 et 213.

³⁷⁷ C.I.V.A.M.1992, p. 36.

rafagliulu [rav'aʎulu] 'grappillon' où à nouveau on retrouve une formation motivée par la forme car ce cépage serait composé de beaucoup de grappillons mais cette donnée reste une hypothèse.

Certaines dénominations motivées par la forme ne font pas référence à des éléments de l'environnement naturel comme c'est le cas du nom *pinzutella*.

Les noms *pinzutella* [a bintsud'e[a] (Luri) et *pinzaluta* [l 'uwa bintsaf'uda] (Ascu) ont été relevés dans le Cap Corse (BDLC). Ils dérivent de l'adjectif *pinzutu* [pints'utu] 'pointu'³⁷⁹ de *pinzu* [p'intsu] 'pointe'³⁸⁰, de *PITS d'origine onomatopéique (DEI, DELI s.v. *pizzo*, Hohnerlein195, REW-6545-*pīts*-). Le motif de formation de ces noms de cépages est transparent : ils sont nommés ainsi à cause de la forme 'pointue' des grains de raisin. Ces formes désignent la variété française de raisin de table *chasselat B.*³⁸¹. Un informateur du Cap Corse fait notamment part de cette correspondance entre le nom corse *pinzutella* et le *chasselat* : « *U *chasselas a chjamavamu pinzutella noi. [...] Ghjà un acinu chjucu è pinzutu. Chjamavamu pinzutella. [...] Si sò arrivvisti chì a nossa pinzutella ghjè u *chasselat. Allora si chjame *chasselat.* »³⁸².

Dans le domaine italo-roman, on retrouve également des dérivés, attestés à partir du XVIème siècle, de *pizzo* (ou *pinzo*) 'pointu' pour nommer 'une variété de raisin' à cause de la forme des grains³⁸³.

1.3.1.e. La consistance

En ce qui concerne les dénominations motivées par la consistance du raisin, le nom *sciaccarellu* semble en être un bon exemple.

D'après les résultats d'enquêtes³⁸⁴, *sciaccarellu* est un des noms de cépages les plus diffusés sur le territoire corse. Ce constat est naturel étant donné que le *sciaccarellu*³⁸⁵ est « un des

³⁷⁸ Mercury1991, p. 124.

³⁷⁹ Falcucci s.v. *pinzutu*, Ceccaldi1974 s.v. *pinzutu*.

³⁸⁰ Falcucci s.v. *pinzu*, Ceccaldi1974 s.v. *pinzu*, BDLC s.v. *pinzu*.

³⁸¹ C.I.V.A.M.1992, p. 34.

³⁸² « Le chasselat nous l'appelions *pinzutella*. [...] Il a un grain petit et pointu. Nous l'appelions *pinzutella*. [...] Ils se sont aperçus que notre *pinzutella* c'est le chasselat. Alors il s'appelle chasselat. » (Ethnotexte recueilli à Luri (Cap Corse) par S. Medori).

³⁸³ Hohnerlein195 s.v. *pizzutella* 'uva galletta bianca'. DEI s.v. *pinzola* 'qualità di uva bianca che si conserva sana a lungo'. DELI s.v. *pizzo* : *pizzutello* 'varietà di uva da tavola con acini lunghi, arcuati, molto dolci'. GDLI s.v. *pinzola* 'uva bianca adatta alla conservazione'. GDLI s.v. *pizzutello* 'varietà di uva da tavola bianca o nera il cui nome deriva dalla caratteristica forma dell'acino allungato e arcuato'. NDDC s.v. *pizzutella* 'sorta di uva'.

³⁸⁴ BDLC + enquêtes personnelles.

³⁸⁵ 'Variété de raisin de cuve (utilisé également en raisin de table) noir aux grappes de taille moyenne à grosse, aux baies noires très pruinées, ellipsoïdes et de grosse taille (avant flétrissement), à la pulpe craquante'.

cépages les plus cultivés en occupant des superficies importantes » et est utilisé pour « des vins d'appellations de haute qualité »³⁸⁶. Au cours des enquêtes linguistiques, il a été relevé de la Balagne à l'Extrême-sud en passant par toute la zone du sud-ouest. Ce qui correspond à peu près à la diffusion recensée par les documents du C.I.V.A.M.³⁸⁷.

Falcucci³⁸⁸ glose l'adjectif *sciaccarella* 'che qualifica quelle noci e quelle mandorle, che hanno il guscio tenero, mentre l'altre si dicono dure' et le verbe *sciaccà* 'schiacciare, écraser'.

Le nom *sciaccarellu* semble en effet dériver du verbe *sciaccà*³⁸⁹ 'écraser' avec les suffixes en concaténation *-ar-+ellu*, probablement d'origine onomatopéique KLAKK 'éclater, écraser, claquer' (REW-4705-*klakk*). A partir des groupes S + KL ou S + CL, l'aboutissement [schj] ou [sci] (*schjaccià* et *sciaccà*) est normal et répandu en corse³⁹⁰. Les formes italo-romanes *sciacchetrà* et *schiacciarello*, vraisemblablement de même origine, reflètent également ce type de réalisation. Le terme *sciacchetrà*, d'origine génoise, signifie 'mosto, vino vergine : quello che non ha bollito nel tino, ma appena l'uva è pigiata si trae' (Casaccia s.v. *sciacchetrà*). Il s'est ensuite étendu pour désigner un vin d'origine ligure (DELI s.v. *sciacchetrà* 'vino bianco pregiato prodotto nella zona delle Cinque Terre, in Liguria'). En ce qui concerne l'adjectif *schiacciarello*, d'origine lucquoise, il désigne un 'vin de faible degré d'alcool' et il dérive du verbe *schiacciare* 'écraser' (GDLI s.v. *schiacciarello* 'che ha bassa gradazione alcolica (un vino)').

L'origine onomatopéique KLAKK exprimant 'un bruit sec' caractérise la nature « croquante » du raisin nommé *sciaccarellu* et nous permet de confirmer que le motif de sa formation est bien sa consistance.

Dans le lexique du C.I.V.A.M., des synonymes de *sciaccarellu* sont signalés dans la région de Sartène soit *muntanacciu* (-a) et *sciucchittaghjolu*. Les enquêtes linguistiques confirment la diffusion de ces termes dans l'Extrême-sud, en particulier dans le sartenais³⁹¹. En ce qui concerne la formation de *sciucchittaghjolu* [ʃuk̄iṭaʝ'ol^u], elle s'appuie sur le même motif que *sciaccarellu* soit le croquant du raisin. En effet ce nom dérive du verbe *sciucchittà*

³⁸⁶ C.I.V.A.M.1992, p. 3.

³⁸⁷ Lieux d'occupation du *sciaccarellu* : Ajaccio, Sartène, mais aussi localement Porto-Vecchio, Figari, Balagne, Côte Orientale.

³⁸⁸ Falcucci1915, p. 317.

³⁸⁹ Variante *schjaccià* 'écraser' (BDLC).

³⁹⁰ cf. Medori2001. Par exemple le latin MASCŪLU(M) aboutit à *maschju* [m'ascu] et *masciu* [m'aʃu] (NALC I). Autre exemple : la désignation des 'pâtes à pain fourrées' avec les formes *schjaccia* [sc'aṭʃa] et *sciaccia* [ʃ'aṭʃa] (BDLC).

³⁹¹ ALEIC890, BDLC s.v. *muntanacciu* et *sciucchittaghjolu*.

[ʃuḱit'a]³⁹² de *schjuccà* [scuḱ'a] 'claquer, faire claquer'³⁹³ avec les suffixes en concaténation *-aghj* + *-olu*. A nouveau, nous sommes confrontés à un terme d'origine onomatopéique attesté également dans le domaine italo-roman à partir du début du XIX^e siècle avec la forme *schioccare* (DELI, GDLI s.v. *schioccare*).

Enfin, le nom *muntanacciu* [munṭan'aṭʃ^u] dérive du substantif *muntagna* [munt'agna] 'montagne', de *MÖNTANEA (REW-5666-**mōntanea*) du latin MÖNTE(M) (REW-5664-*mons, monte*), avec le suffixe *-acciu* du latin *-ACEU(M)*³⁹⁴. La formation de ce nom s'appuie donc probablement sur le lieu de culture de ce cépage localisé en hauteur.

1.3.1.f. La productivité

Certaines dénominations de cépage sont relatives à la productivité du cépage. Les noms *pagadebitu* et *carcaghjolu* permettent de bien représenter ce phénomène.

Pagadebitu [pagad'ebitu] a été relevé dans le Cap Corse et en Balagne³⁹⁵. En Balagne, ce nom apparaît dans le questionnaire de l'An X³⁹⁶. Le C.I.V.A.M. indique qu'il désigne 'une variété de raisin de cuve blanc à grosses grappes, aux grosses baies sphériques, jaunes verdâtres, à la pulpe juteuse, d'origine péninsulaire et très fructifère'. Dans la taxinomie populaire, ce terme composé de *pagà* [pag'a] 'payer' (REW-6132-*pacāre*) et de *debitu* [d'ebitu] 'dette' (REW-2493-*dēbitum*), laisse envisager un cépage très productif et ainsi différentes variétés. La motivation de cette dénomination est transparente, la productivité de ce cépage permettant de payer les dettes³⁹⁷.

Dans le domaine italo-roman, ce terme est attesté à partir de 1825 pour désigner différentes variétés de cépages très productives et il est en particulier diffusé dans l'aire méridionale (Hohnerlein-Buchinger¹⁹², DEI s.v. *pagadebiti*).

En relation avec *pagadebitu*, il convient ici de mentionner le nom de cépage *sciavone*. En effet le nom de cépage *sciavone* [ʃa^wɔnɛ]³⁹⁸ est, d'après le lexique du C.I.V.A.M.³⁹⁹, un

³⁹² Ceccaldi1974 s.v. *chjucchittā* 'claquer sec et manière répétée, cliqueter'.

³⁹³ Ceccaldi1974 s.v. *chjoccu* 'bruit sec de chute, claquement de fouet, tintement détaché de cloche, de marteau sur l'enclume' et s.v. *chjuccā* 'claquer (fouet, langue)', 'égrenier des sons secs (cloche)'. BDLC s.v. *chjuccà* 'faire claquer (le fouet)' et s.v. *chjoccu* 'un claquement de fouet'.

³⁹⁴ Rohlf1969, § 1037.

³⁹⁵ BDLC + enquêtes personnelles.

³⁹⁶ C.I.V.A.M.1992, p. 33.

³⁹⁷ Falcucci s.v. *paga-debiti* 'chiamasi così l'uva detta *cadiverta*, perché abbondando assai dà il mezzo, in un paese vinicolo come il Capo corso, alla povera gente di pagare alla vendemmia i debiti che avesse contratti'.

³⁹⁸ Relevé à Tocchisu (BDLC). Nous ne disposons pas d'information précise quant à l'attestation et à la répartition de ce nom.

³⁹⁹ C.I.V.A.M.1992, p. 33 : *sciavone, schiavone, scavone*.

synonyme de *pagadebitu* et permet de désigner « un stade de maturation avancée (grains plus jaunes) du *biancone* ». Toujours selon le C.I.V.A.M., il serait de même origine que le corse *sciavina* ‘foison, abondance’ et n’aurait aucun rapport avec la variété italienne *schiaiva* (et variantes). Ce nom de cépage serait donc motivé par la productivité du raisin.

Etant donné le manque d’information sur ce nom, il est difficile de certifier de son origine. Cependant une relation avec l’italo-roman (*uva*) *schiaiva* ne semble pas impossible. Ce nom⁴⁰⁰ permet de désigner ‘une variété de raisin noir ou blanc’ particulièrement diffusée en Italie septentrionale et c’est un cépage très productif⁴⁰¹. Ainsi la description de ce cépage et sa diffusion pourraient justifier un possible rapport avec le corse *sciavone*. En ce qui concerne l’histoire de (*uva*) *schiaiva*, une première attestation de *vinee sclave* apparaît en latin médiéval dès 1190. Il est supposé que les slaves aient importé en Italie (moitié Xème siècle) une variété nommée **vite sclava* ou que la formation de ce nom ait été motivée par la méthode de culture de cette vigne⁴⁰². Hohnerlein propose de relier les deux hypothèses avancées par Pellegrini c’est-à-dire une variété de raisin importée par les slaves qui pratiquaient notamment la méthode de culture consistant à contrôler le mode de croissance de cette vigne.⁴⁰³

D’autre part, au delà d’une possible relation avec la variété italienne, le corse *sciavone* pourrait dériver de *schiaivu* ‘esclave’. Au niveau phonétique, comme nous l’avons évoqué précédemment, le groupe -SCL- peut aboutir à [skj] ou [j]. Au niveau sémantique, le *sciavone* pourrait alors représenter l’idée de « vigne esclave » qui doit donner beaucoup à son maître, qui doit produire beaucoup pour son patron.

Le nom *carcaghjolu* [karkaj’olu], dérivé de *carcà* [kark’a] ‘charger’ (REW-1719-*carricāre*) avec les suffixes en concaténation -*aru* + -*olu*⁴⁰⁴, permet de désigner différentes variétés de raisins très productives. Au niveau de sa répartition géolinguistique, il se diffuse dans l’Extrême-Sud de la Corse⁴⁰⁵. Cette diffusion est confirmée par les données du C.I.V.A.M.⁴⁰⁶ qui recense deux variétés différentes localisées dans l’Extrême-Sud⁴⁰⁷ :

⁴⁰⁰ Attesté à partir du XIVème siècle dans le domaine italo-roman et *schiaivone* ‘specie di uva schiaiva’ à partir de 1644 (Hohnerlein1996, p. 134 et 138).

⁴⁰¹ Hohnerlein1996, pp. 136-137.

⁴⁰² Proposition de Pellegrini reprise par Hohnerlein1996, p. 139 : « ‘*sclave*’ : *evidentemente per viti schiave, e, ciò non lasciate crescere liberamente, ma disposte in file (filari) e legate vicendevolmente coi loro tralci disposti a festoni* ».

⁴⁰³ Hohnerlein1996, pp. 138-139.

⁴⁰⁴ Dans le domaine italo-roman, ces suffixes sont productifs dans la formation de noms de cépages (cf. Hohnerlein1996, pp. 217 et 219).

⁴⁰⁵ ALEIC890, BDLC s.v. *carcaghjolu*.

⁴⁰⁶ C.I.V.A.M.1992, pp. 17-18.

carcaghjolu neru ‘cépage de cuve noir aux grappes petites à moyennes, aux baies noires très pruinées, ellipsoïdes, à la pulpe juteuse’ et *carcaghjolu biancu* ‘variété de raisin de cuve blanc, aux grappes de grande taille, aux baies sphériques jaunes ambrées’. Des dérivés de la forme *karrikare* ‘charger’, désignant des variétés de raisin, sont également employés dans le domaine sarde : *karrikatòria* nuor., *karriadòrdza*, *barriadòrdza* log., *karriadròža*, *barriadròža* camp. ‘nome di una varietà di uva bianca’ (DES s.v. *karrikare*) ; *barriaddògga* gall. (ALEIC890). Au regard de ces attestations dans l’Extrême-Sud et en Gallura⁴⁰⁸, on pourrait supposer que ce nom de cépage appartienne à l’aire corso-gallurienne. Dans ce sens, le C.I.V.A.M. émet l’hypothèse suivante : « le carcajolo⁴⁰⁹ a probablement été introduit en Corse de Sardaigne (ou inversement) où il existait sous les noms de Caricagiola ou Caricagliola (cultivé dans la Gallura) » ; d’autre part il désigne le nom sarde *bariadorgia* comme un synonyme du *carcajola*⁴¹⁰.

1.3.1.g. La phase de croissance ou de maturité

Certaines dénominations de cépages mettent en évidence une phase de croissance ou de maturité en étant par exemple motivées par la floraison ou la maturité précoce ou tardive. Les noms *alleaticu* et *san ghjuvanni* permettent d’illustrer ce processus.

D’après nos relevés⁴¹¹ et les différentes attestations en Corse⁴¹², le nom *alleaticu* [aĭe’atigu] est diffusé sur l’ensemble de l’île. Selon le C.I.V.A.M., c’est ‘une variété de raisin de cuve noir, riche en sucres, aux grappes de taille moyenne, aux baies noires violacées, sphériques, à la pulpe muscatée’.

En ce qui concerne son étymologie, selon Hohnerlein-Buchinger⁶⁷, le nom *alleaticu* dérive du latin JŪLIUS ‘juillet’ (REW-4612-*jūlius*, DELLs.v.*Iūlius*). Dans le domaine italo-roman, plusieurs variantes dérivées de JŪLIUS se sont formées au cours des siècles pour désigner une variété de cépage, de raisin et de vin. Les premières formes attestées, dès le XIV^{ème} siècle, sont composées de la base *luglio* et des suffixes *-ola* (lat. *-ula*) et *-atico* (lat. *-aticus*). A partir du XVI^{ème} siècle, apparaissent des formes composées d’une voyelle prothétique *a-* + base *luglio* + suffixe soit *agliana*, *aglianico*, *alleaticu*. Les formes présentant une voyelle

⁴⁰⁷ Cependant pour le *carcaghjolu neru*, il signale qu’il était autrefois également présent sur la Côte Orientale et le Cap Corse.

⁴⁰⁸ En supposant que ce nom, à partir de la Gallura, se soit diffusé dans le reste de la Sardaigne.

⁴⁰⁹ *Carcaghjolu neru*.

⁴¹⁰ *Carcaghjolu biancu*.

⁴¹¹ BDLC + enquêtes personnelles.

⁴¹² Falcucci s.v. *alleaticu* et C.I.V.A.M.1992, p. 9.

prothétique *-a* à l'initial, telle que *alleaticu*, serait le résultat d'une déformation de la forme septentrionale *lugliatica*. Selon Hohnerlein-Buchinger, d'après des attestations dans le domaine germanique, une forme italo-romane *leattico* serait attestée au XVIème siècle. Dans le domaine italo-roman à proprement parler, la forme *alleatico* est attestée à partir du XVIIIème siècle avec un signifié dans lequel il est fait mention de la Corse.⁴¹³ En effet elle est attestée à cette date pour désigner une variété de raisin cultivée en Italie et notamment en Corse⁴¹⁴.

Les différentes formes présentes dans le domaine italo-roman (y compris le corse *alleaticu*), permettent de désigner différentes variétés. Mais comme leur étymologie JŪLIUS l'indique, elles seraient toutes motivées à l'origine par leur caractère précoce de floraison. En effet, selon Hohnerlein-Buchinger, le nom *alleatico* a plutôt été motivé par la floraison précoce du cépage à désigner que par la maturation du raisin.⁴¹⁵ Cependant, la floraison de la vigne intervenant généralement au printemps et l'*alleaticu* étant connu pour être un des cépages les plus précoces dans la maturation, il semble plus probable que le nom corse soit motivé par le caractère précoce de maturation du raisin.

Le nom *san ghjuvanni* [u zænjūw'añ¹], relevé à Sartène (BDLC), s'inscrit dans le même motif que *alleaticu*. Dérivée du nom de la fête patronale du 24 juin la 'Saint Jean-Baptiste', cette dénomination caractérise une phase de croissance du raisin dit 'précoce' comme l'atteste Falcucci s.v. *Ghjuvannina (San)* 'chiamasi una sp. d'uva ed una sp. d'albicocche, da S. Giovanni, verso la cui festa viene questa specie di albicocche ; mentre l'uva, sebbene maturi assai dopo, si chiama pure da questo giorno, col quale s'inaugura l'estate, perché è primaticcia'⁴¹⁶. Comme on peut le noter aussi dans les attestations suivantes, cette dénomination est répandue pour désigner des fruits tant dans les parlers corses (BDLC s.v. *sanghjuvannina* 'la poire') que dans ceux italo-romans (DEI s.v. *sangiovanni* 'varietà di ciliegia, fico o mela che matura verso il 24 giugno').

⁴¹³ L'ensemble des données exposées dans ce paragraphe sont extraites de Hohnerlein-Buchinger1996, pp. 67-68.

⁴¹⁴ Hohnerlein65 s.v. *aleatico* 'specie di uva rossa (e la vite) coltivata soprattutto nell'Italia centrale, in Puglia, quà e là anche in Italia settentrionale e in Corsica'.

⁴¹⁵ Hohnerlein-Buchinger1996, p. 69.

⁴¹⁶ Cette attestation pourrait notamment confirmer que *alleaticu* fasse référence au fruit et non à la floraison.

1.3.1.h. Les déonymes

A présent nous allons examiner les dénominations formées sur la base de toponymes ou motivées par le lieu d'origine ou le lieu de diffusion. D'après les termes relevés au cours des enquêtes⁴¹⁷, ce processus semble être un des plus productifs dans la formation des noms de cépages.

***Agrigente* n.m.** [ayridz'ẽntɛ]

Nous ne disposons d'aucune information sur ce nom de cépage relevé à San Lorenzu (BDLC s.v. *agrigente*). Nous pouvons supposer qu'il s'agit d'un nom d'origine italo-romane dérivé du toponyme *Agrigente*, ville située en Sicile⁴¹⁸. Cependant les dictionnaires étymologiques et historiques du domaine italo-roman ne font pas mention d'un nom de cépage qui dériverait de ce toponyme.

***Alicante* n.m.** [alig'ãntɛ]

Le nom *alicante* est réparti du Cap Corse au sud-ouest, en passant par le centre et le nord-est⁴¹⁹. Il a été identifié par le C.I.V.A.M. comme 'un cépage de cuve noir' permettant de désigner 'l'Alicante Henri Bouschet N.'⁴²⁰ Au XIXème siècle, Falcucci s.v. *alicante* le qualifie de « *termine nuovo, perché recente è l'introduzione di questa specie di vitigno spagnola* ».

Le nom de cépage *alicante* vient effectivement du toponyme espagnol *Alicante*, ville située dans la partie méridionale de l'Espagne. Ce toponyme continue le latin LŪCENTUM et sa forme actuelle *alicante* dérive des variantes arabes *Lecant* et *Alcant*. Le toponyme a d'abord donné son nom à 'un vin rouge typique de la région d'Alicante' (1860) et par la suite, il a permis de désigner 'un cépage noir très cultivé en Espagne' (1939). Le cépage, d'origine espagnole, s'est diffusé en Italie Méridionale et dans les îles.⁴²¹ Dans le domaine gallo-roman, *alicante* est attesté dès la deuxième moitié du XVIIème siècle pour désigner 'un vin d'Espagne' (TLFi s.v. *alicante*, FEW). A partir de la moitié du XIXème, ce terme y est employé en tant que synonyme du *grenache*⁴²².

⁴¹⁷ *Agrigente, Alicante, Aramò, Burgona, Carignanù, Ghjenuvese, Granasciu, Lucchisina, Pisana, Malvasia, Madera, Riminese, Rucuglione, Sciasselà, Sgiacchè* (BDLC + enquêtes personnelles).

⁴¹⁸ DI s.v. *Agrigento*.

⁴¹⁹ BDLC + enquêtes personnelles.

⁴²⁰ C.I.V.A.M.1992, p. 10.

⁴²¹ DI s.v. *Alicante*

⁴²² Cf. DI s.v. *Alicante* qui reporte les données du FEW en indiquant le signifié 'cépage grenache' attesté dès 1877 et C.I.V.A.M.1992, p. 21.

On notera qu'aujourd'hui qu'en corse, un terme formé à partir de *alicante* apparaît avec *elegante* identifié par le C.I.V.A.M. comme « cépage de cuve noir désignant le Grenache N. » On assiste ici à un processus de remotivation. Les locuteurs ne reconnaissent plus le motif originel de la forme *alicante*. Par leur paronymie, les signifiants *alicante* et *elegante* sont alors associés. Avec la forme *elegante* apparaît un nouveau motif « élégant ». Pour confirmer cette remotivation, nous pouvons notamment rappeler que le terme *élégant* est employé dans le vocabulaire moderne de l'œnologie pour exprimer le trait de caractère d'un vin ce qui a pu surmotiver la variante *elegante*.

Ghjenuvese n.m. [ʒenuw'ɛzɛ]

Actuellement le nom de cépage *ghjenuvese*⁴²³ est principalement diffusé dans le Cap Corse⁴²⁴. Sur la carte 890 de l'ALEIC, ce nom est réparti sur la majeure partie du territoire mais plus particulièrement dans le Cap Corse et le nord-est, ce qui correspond à la diffusion communiquée dans le questionnaire de l'An X⁴²⁵. Son dérivé *ghjenuisella* « *uva ghjenuisella e vinu ghjenuisellu appassitu fatto coll'uva seccata al sole* » est notamment attesté par Falcucci. D'après le lexique du C.I.V.A.M., c'est une 'variété de raisin de cuve blanc aux grappes de taille moyenne, aux baies blanches à jaunes verdâtres, sphériques, très pruinées, à la pulpe juteuse'. En ce qui concerne son étymologie, il dérive du toponyme *Genova*⁴²⁶ avec le suffixe *-ese*⁴²⁷. Dans le lexique viticole italo-roman, les syntagmes *vini genovesi* et *vino di Gienova* sont attestés à partir du XV^{ème} siècle pour désigner des vins produits dans la zone de Genova (DI s.v. *Genova*).

Granasciu n.m. [gran'afu]

Le nom de cépage *granasciu* est probablement un gallicisme récent correspondant au cépage identifié comme le *grenache*. En effet Casanova⁴²⁸ indique que le *grenache* fait partie « des cépages tirés de l'Hérault » introduits entre 1850 et 1865 sur la majeure partie du territoire Corse. Dans le domaine gallo-roman, la forme *garnace* est attestée depuis 1316 et *grenache* à

⁴²³ Plusieurs variantes de ce nom sont attestées telles que *gennese*, *genove*, *genuese*..., ainsi que son synonyme *ghjenuisella* (ALEIC890, C.I.V.A.M.1992, p. 25).

⁴²⁴ BDLC s.v. *ghjenuvese*. C.I.V.A.M.1992, p. 25.

⁴²⁵ Ce nom fait partie des « cépages déclarés être les plus répandus et les plus productifs » (Casanova1998, pp. 95-96). C.I.V.A.M.1992, p. 25.

⁴²⁶ Ville située en Ligurie, du latin GENUA (DI s.v. *Genova*).

⁴²⁷ Suffixe très productif dans la formation de noms de cépages dérivant de toponymes (Hohnerlein1996, p. 219). Le suffixe *-ese* (lat. -ENSEM/ lat. vulg. ESE) est également très productif dans la formation des ethnonymes (cf. Rohlf1969, § 1122).

⁴²⁸ Casanova1998, p. 78.

partir de la moitié du XIV^e siècle⁴²⁹. Ce nom est un emprunt à l'italien *vernaccia*⁴³⁰ attesté dès le XIII^e siècle en latin médiéval⁴³¹ pour désigner une sorte de vin « *vino di colore bianco, nero o rosso che viene prodotto in varie zone d'Italia ; essendo in tempi remoti un vino liquoroso di lusso nel volgere dei secoli ha assunto il carattere del vino da pasto* »⁴³² et à partir de la moitié du XIV^e siècle pour nommer un cépage⁴³³.

L'italo-roman *vernaccia* dérive du toponyme *Vernazza*, commune située en Ligurie et dont le port était utilisé pour exporter les vins nommés *vernaccia*. Ainsi nous retrouvons le même processus que pour la formation du nom *malvasia* c'est-à-dire un nom qui dérive non pas de son lieu d'origine mais de son lieu d'exportation. En effet les vins portant le nom *vernaccia* étaient produits dans des localités proche de *Vernazza*, en particulier à *Corniglia*. A partir de la Ligurie ce nom s'est diffusé en Toscane, en Sardaigne⁴³⁴, en Haut-Adige, en Allemagne⁴³⁵, en Angleterre, en Catalogne et en France.⁴³⁶ Hohnerlein et Toso soulignent que cette importante diffusion s'est accentuée avec la circulation de l'œuvre *il Decamerone* dans laquelle Boccaccio parle de la *Vernaccia di Corniglia*.

Plusieurs variantes de *vernaccia* avec l'initial en /g/⁴³⁷, comme on le retrouve en gallo-roman, sont bien attestées telles que *guarnaccia* à partir du XIV^e siècle ou le latin médiéval *vinum guarnazinum* en 1302. Hohnerlein met en évidence deux possibilités quant à la diffusion de ce type de forme. Il souligne que la forme latine médiévale laisse à penser que ce type fut introduit en France par les papes entre 1309 et 1377. Toutefois il penche pour une hypothèse contraire selon laquelle les formes avec l'initial en /g/ seraient d'origine gallo-romane⁴³⁸ : la forme *vernaccia* aurait été introduite en France et aurait suivi un processus analogue à celui du germanique c'est-à-dire l'évolution de l'initial /v/ en /g/⁴³⁹. Ainsi la forme *guarnazinum* aurait été introduite à Rome par la France, notamment par l'intermédiaire du Pape français Martino IV⁴⁴⁰ et des liens étroits au niveau historique et linguistique entre France et Italie.⁴⁴¹

⁴²⁹ TLFi s.v. *grenache* 'cépage à gros grains, très doux, blanc ou noir, cultivé surtout dans le Languedoc et le Roussillon : 1316 *vin de Garnace* ; mil.XVI^e s. *vin de Grenache*.

⁴³⁰ Voir également l'analyse de *vermentinu* (*supra*).

⁴³¹ Hohnerlein 1996, p. 167 et Toso (à paraître).

⁴³² Hohnerlein 1996, p. 167.

⁴³³ Hohnerlein 1996, p. 168.

⁴³⁴ Cf. notamment DES s.v. *vernáčča* (et variantes : *vernáttsa* ; *karnáčča*, *garnáčča*, *granáttsa*).

⁴³⁵ Cf. notamment WDW s.v. *vernatsch*.

⁴³⁶ Hohnerlein 1996, pp. 169-170. Toso (à paraître). DELI s.v. *vernaccia*.

⁴³⁷ Hohnerlein 1996, pp. 167-168, 171.

⁴³⁸ Hohnerlein 1996, pp. 171-172.

⁴³⁹ « *Dunque si potrebbero spiegare le forme francesi garnache < vernaccia supponendo un processo analogo a quello del germanico per il mutamento di v- iniziale in g-*. » (Hohnerlein 1996, p. 171).

⁴⁴⁰ « *Nel periodo 1281-1285 a Roma risiedeva papa Martino IV, un francese, che secondo Dante sarebbe stato un grande amatore della Vernaccia ; è l'unico vino menzionato col suo nome da Dante.* » (Hohnerlein 1996, p. 171).

En résumé, ce nom de cépage serait passé de l'Italie en France puis il serait revenu de France en Italie.

Lucchisina n.f. / Pisana n.f.

Certains noms de cépages formés à partir de toponymes semblent être employés de façon générale pour désigner différentes variétés ; ils ont une fonction de synonyme. C'est le cas des noms *lucchisina* et *pisana* qui servent probablement à désigner différentes variétés d'origine italienne voire toscane. Le nom *lucchisina* [lu'kiz'ina], peu diffus⁴⁴², dérive du toponyme *Lucca*⁴⁴³, ville toscane, avec le suffixe *-ina*⁴⁴⁴. On peut supposer que ce nom ne permet pas de nommer une variété précise. Le nom *pisana* [u^wa piz'ɔ^ɲa] suit le même processus⁴⁴⁵ : peu attesté⁴⁴⁶, il dérive du toponyme *Pisa*⁴⁴⁷, autre ville toscane, avec le suffixe *-ana* exprimant l'appartenance du latin *-ANUS*⁴⁴⁸. Ces termes ont à l'origine une valeur adjectivale *uva lucchisina*, *uva pisana* et ce sont par la suite substantivés en maintenant la forme féminine. Ce phénomène est répandu dans la formation des noms de cépages⁴⁴⁹.

***Malvasia n.f.* [malbaz'ija]**

D'après le C.I.V.A.M., *malvasia* est « un synonyme de la variété *vermentinu* » et le nom « *malvoisie* n'est pas un cépage mais un nom synonyme de très nombreuses variétés ou un terme composant le nom de très nombreuses variétés, toutes différentes les unes des autres »⁴⁵⁰. On ne peut donc pas lui associer un référent précis. Les attestations du

⁴⁴¹ « Pur ammettendo che finora non esista una attestazione per il periodo di Papa Martino IV, sostengo però un punto di partenza francese della variante in discorso nonché il ruolo mediatore della Curia romana e ciò sulla base di una serie di fatti incontestabili. La prima attestazione di una forma tipo *gwa-* appare negli *Introitus et Exitus della Curia romana in un periodo in cui il papato dipendeva assolutamente del regno di Francia. In questo periodo il legame fra l'Italia e la Francia sotto l'aspetto linguistico era molto stretto.* » (Hohnerlein1996, p. 172).

⁴⁴² Relevé dans une localité à Olmeta di Capicorsu (BDLC s.v. *lucchisina*). Non recensé dans l'ALEIC et dans le lexique du C.I.V.A.M.

⁴⁴³ Du latin *LŪCA*, d'origine inconnu (DI s.v. *Lucca*).

⁴⁴⁴ Suffixe bien attesté dans la formation de noms de cépages (Hohnerlein1996, p. 218).

⁴⁴⁵ Nous pouvons formuler une hypothèse : l'attestation au XVIème siècle de l'italo-roman *pisana* 'varietà di uva precoce, uva lugliatica' (DEI, GDLI s.v. *pisana*) laisse à penser que le corse *pisana* pourrait être un synonyme de la variété nommée *alleaticu*.

⁴⁴⁶ Relevé dans une localité du sud-ouest à Guagnu (BDLC s.v. *pisana*). Identifié par le C.I.V.A.M. comme 'un cépage blanc (variété ? synonyme ? adjectif ?), craquant, non localisé et à présent inconnu' (C.I.V.A.M.1992, p. 35). Recensé dans une localité du sud-ouest dans l'ALEIC890.

⁴⁴⁷ Du latin *PĪSAE*, d'origine inconnue (DI s.v. *Pisa*).

⁴⁴⁸ Rohlf1969, § 1092.

⁴⁴⁹ cf.Hohnerlein1996, pp. 216-217.

⁴⁵⁰ C.I.V.A.M.1992, p. 26.

questionnaire de l'An X⁴⁵¹ et nos enquêtes⁴⁵² révèlent que *malvasia* semble uniquement diffuser dans le nord de la Corse, pour les données insulaires.

En ce qui concerne son étymologie, il dérive du toponyme grec *Monemvasia*, ville située au sud du Péloponnèse⁴⁵³. Les vénitiens utilisaient le port de *Monemvasia* pour exporter les vins grecs vers Venise, qui étaient par la suite diffusés en Europe occidentale. Ces vins provenaient des îles de la mer Egée et « du vaste territoire à l'ouest de la mer Egée » et pas nécessairement de la ville de *Monemvasia*.⁴⁵⁴ Ce processus selon lequel les noms de cépages sont attribués, non pas par leur lieu d'origine, mais par le nom du lieu d'exportation ou du centre de vinification, est répandu. Nous le retrouvons par exemple dans la dénomination des *vins de Bordeaux* en France⁴⁵⁵. Ainsi à partir du XIII^e siècle, parallèlement à ce commerce du vin, la forme vénitienne *malvasia* s'est diffusée en Europe occidentale. A partir de 1200, le latin médiéval *Malvascia* est attesté⁴⁵⁶. Entre les XIV^e et XVI^e siècles, ce nom est attesté avec différentes formes dans les parlers romans et germaniques pour désigner un 'vin grec' (1347 it. *malvagia* ; 1353 it. *malvasia* ; 1400. Fr.med. *mallevisées* ; 1605 fr. *malvoisie* ; 1403 cat.med. *malvesia* ; 1508 germ. *malvasier*)⁴⁵⁷. Son expansion dans les parlers germaniques s'explique en particulier par les rapports qu'entretenaient les centres allemands avec la Sérénissime. Depuis les siècles XIII-XIV, il permet notamment de nommer différentes sortes de vins « *denominazioni di numerosi vini spec. bianchi, secchi oppure dolci e liquorosi* » et de raisins « *sorta di uva bianca o rossa da cui si ottiene il vino omonimo ; il vitigno che produce tale uva* »⁴⁵⁸.

Du Moyen-Age à nos jours, le terme *malvasia* (et ses variantes) se sont donc diffusés dans les parlers romans (italo-romans, gallo-romans, ibéro-romans...) et germaniques (WDW s.v. *malvasier*).

Tant dans le domaine italo-roman qu'en corse, *malvasia* (et ses variantes), permettent de nommer diverses variétés, en particulier celles de raisins blancs et ont perdu leur motivation première liée au toponyme.

⁴⁵¹ C.I.V.A.M.1992, p. 26.

⁴⁵² BDLC + enquêtes personnelles.

⁴⁵³ DI s.v. *Malvasia*.

⁴⁵⁴ Hohnerlein-Buchinger1996, pp. 85-86.

⁴⁵⁵ Hohnerlein-Buchinger1996, p. 86.

⁴⁵⁶ DI s.v. *Malvasia*.

⁴⁵⁷ Hohnerlein-Buchinger1996, pp. 71-72, 75, 81-83.

⁴⁵⁸ DI s.v. *Malvasia*.

Madera n.f. [mað'erə]

Le nom *madera* a été relevé dans une localité du sud à Maca Croci pour désigner 'le cépage qui donne du vin noir' (BDLC s.v. *madera*). Ce nom vient du toponyme portugais *Madeira* du latin MATĒRIA(M) (REW-5409-*matĕries* 'bois') en raison de l'importante quantité de bois présente sur cette île⁴⁵⁹. Dans le lexique viticole italo-roman, ce terme est attesté à partir du XVIème siècle pour désigner des vins en provenance de Madère : *vini di Medera* 'vini bianchi prodotti nell'isola di Madera, dolci, ambrati, di ricco sapore vinoso' (DI s.v. *Madèra*). Le DI s.v. *Madèra* révèle notamment qu'il est employé depuis 1819 pour nommer une variété de raisin mais sans fournir de précision quant à la description de celle-ci : *vite di Madera* 'sorta di vite' (1819) ; *madera* 'sorta di vite' (1906). On retrouve également ce terme dans le domaine gallo-roman avec *madère* 'vin provenant des cépages à raisins noirs de l'île de Madère, dont la fermentation est arrêtée avant que tout le moût ne soit transformé en alcool et qui est soumis à l'étuvage' attesté depuis 1756 (TLFi s.v. *madère*). Le nom *madera*, étant peu attesté en corse et assez tardivement en italo-roman, a probablement été introduit dans la langue par l'intermédiaire du français. On peut également noter que, du nom *madera*, dérivent des termes, permettant de désigner un processus de vinification, attestés d'abord dans les parlers gallo-romans et passés par la suite dans ceux italo-romans : fr. *madériser* 'donner à un vin le goût, la couleur du madère' et fr. *madérisation* 'transformation d'un vin blanc qui, par oxydation des aldéhydes contenus dans le vin, devient brunâtre et prend une saveur qui rappelle le madère' (1902)⁴⁶⁰ ; it. *maderizzàre* 'manipolare un vino in modo da renderlo simile per colore e sapore al maderà' (1975) et it. *maderizzazione* 'degenerazione di un vino spec. bianco che, per anomalo processo di ossidazione o per eccessivo invecchiamento, assume una colorazione ambrata e un sapore che ricorda, in peggio, le caratteristiche del marsala e del maderà' (1963)⁴⁶¹.

Riminese n.f. [rimin'εzε]

Le nom de cépage *riminese*⁴⁶² est-il à associer aux noms *creminese*, *greminese*, *griminese* ? En effet de prime abord, nous serions tentés de dire qu'il s'agit sans aucun doute de différentes variantes correspondantes à un même nom mais les données sur ces formes nous amènent au doute. Selon le questionnaire de l'An X⁴⁶³, seules les formes *creminese* et

⁴⁵⁹ DI s.v. *Madèra*. DELI s.v. *madera*.

⁴⁶⁰ TLFi s.v. *madériser*.

⁴⁶¹ DI s.v. *Madèra*.

⁴⁶² Relevé à Loretu di Casinca (BDLC s.v. *riminese*).

⁴⁶³ Casanova 1998, p. 78. C.I.V.A.M., pp. 37-38.

greminese (*griminese*) étaient attestées à cette époque et diffusées dans les cantons de Bastia et de Corte et dans le Cap Corse. D'autre part Falcucci⁴⁶⁴ ne glose pas *riminese* mais recense, toujours dans le nord de la Corse, *griminiu* 'specie di vite e di vino' et *grimminese* 'specie di uva bianca'. Nous ne disposons donc pas d'attestation sur la date d'apparition de la forme *riminese*. A. Casanova⁴⁶⁵ semble associer *riminese* aux formes attestées dans le questionnaire de l'An X. Cependant, dans le lexique du C.I.V.A.M., plusieurs distinctions sont établies. D'une part le nom *riminese* permet de désigner deux cépages distincts : un cépage « identique à la variété italienne *Empibotte B.* » et une variété spécifique à la Corse « inscrite au registre de l'O.I.V.⁴⁶⁶ ». D'autre part, il fait mention du nom *creminese* (*criminese*) sans pouvoir affirmer s'il s'agit « d'une déformation du nom *riminese*, d'une variété spécifique ou d'un synonyme d'une autre variété peut-être originaire de Cremona en Lombardie »⁴⁶⁷. Enfin il souligne que dans le questionnaire de l'An X, où *riminese* n'apparaît pas, la forme *griminese* permettait de désigner 'un cépage blanc très répandu'. Au regard de ces diverses données, les différentes formes citées partagent deux principales caractéristiques communes : 1) Au niveau de leur répartition géolinguistique, elles se diffusent toutes dans une zone concentrée entre Cap Corse, Nebbiu, région de Bastia, centre et Balagne⁴⁶⁸ ; 2) Au niveau sémantique, elles permettent de désigner un cépage à raisin blanc⁴⁶⁹. Il est donc fort probable que ces différentes formes remontent à une même origine.

En ce qui concerne l'origine du terme, on peut supposer qu'il dérive du toponyme italien *Rimini* (ville au nord de l'Italie, région Emilia-Romagna). D'autant plus que son suffixe *-ese* est productif dans la formation des noms de cépage pour « exprimer l'appartenance de la vigne, du raisin ou du vin à un lieu »⁴⁷⁰. Dans le lexique viticole italo-roman, la forme *riminese* est bien attestée, à partir des siècles XV-XVI, pour désigner 'un vin produit dans la zone de Rimini' (GDLI s.v. *riminese* 'vino prodotto nella zona di Rimini'). On peut

⁴⁶⁴ Falcucci s.v. *griminiu* et s.v. *grimminese*.

⁴⁶⁵ « Les cultivars comme le *riminese* (appelé dans les villages de l'An X *greminese* ou *griminese* [...] sont plus communs et d'assez faible rendement. On les trouve dans le Nebbio et en Casinca » (Casanova 1998, p. 78).

⁴⁶⁶ O.I.V. = Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.

⁴⁶⁷ Au sujet du type *creminese*, d'autres voies pourraient être envisagées : le suffixe *-ese* pourrait faire penser à un ethnonyme ou la base *cremin-* pourrait aussi évoquer la crème, quelque chose de crémeux et ainsi mettre en évidence le motif de la couleur 'blanc'.

⁴⁶⁸ Cf. également Mercury 1991, p. 127 : schéma *Encépageage de la Corse en 1930*.

⁴⁶⁹ Cf. signifiés des formes *griminese/grimminese* et la forme *riminese* est identifiée par le C.I.V.A.M. comme une 'variété de raisin de cuve blanc aux grappes de tailles moyenne à grande, aux baies vert-jaune translucides, sphériques, à la pulpe fondante, juteuse et sucrée'.

⁴⁷⁰ Hohnerlein 1996, p. 219 : « Il suffisso *-ese* esprime l'appartenenza della vite, dell'uva o del vino a un luogo, il collegamento a un colore, a una forma ecc. » [...] « Questo tipo di formazione è molto produttivo nel campo di toponimi, cfr. *uva riminese, uva cremonese...* ».

schématiser l'évolution de la façon suivante : *Rimini* > *griminese* (et variantes)⁴⁷¹ > *riminese*. Au niveau sémantique, on peut supposer que ces dérivés de *Rimini* permettaient à l'origine de désigner 'une variété italienne de raisin blanc' et que par la suite ils se sont étendus à la désignation 'd'une variété de raisin blanc propre à la Corse' et sont également employés en tant que synonyme d'autres variétés. Le nom *riminese* (et variantes) permettrait donc de désigner différents cépages et aurait perdu son motif de formation initial lié au toponyme.

1.3.1.i. Les gallicismes

Dans les noms corses de cépages motivés par la provenance, on peut intégrer un certain nombre de dénominations qui sont des gallicismes désignant la variété française correspondante tels que *aramò*, *carignanù*, *pinù*, *sanzù*, *sciasselà* (*sciassò*), *sgiacchè*.

***Aramò* n.m.** [aram'ɔ]

Le nom *aramò*⁴⁷² permet de désigner une « variété de raisin de cuve noir dont les superficies sont très faibles en Corse »⁴⁷³. Le nom de cette « variété de raisin cultivée dans le midi de la France »⁴⁷⁴ est attesté à partir de 1829⁴⁷⁵ et dériverait du toponyme *Aramon*, nom d'une commune du Gard⁴⁷⁶. Cependant une autre hypothèse a été proposée par Marès, quant à l'étymologie de ce nom de cépage, selon laquelle *aramon* dériverait de *RAMUS* (FEW10 s.v. *ramus*) car *ramonen* et *aramonen* permettaient autrefois de désigner « [...] divers cépages rameux, à sarments longs et étalés comme l'Aramon [...] »⁴⁷⁷. P. Rézeau soutient cette hypothèse notamment en raison de « [...] l'incertitude quant à l'origine du cépage [...] » et souligne que « le rapprochement avec le nom de lieu est un fait secondaire d'étymologie populaire »⁴⁷⁸.

⁴⁷¹ Comme nous l'avons évoqué *supra* pour la forme *grombulu*, la présence de la prothèse *g-* devant *R-* étymologique résulte d'une confusion entre *R-* en position faible et *R-* initial. Le type *griminese/criminese/riminese* se retrouve aussi par exemple dans les formes *gragnata* et *caragnata* à côté de *ragnata*. Il faut noter que les cas de renforcements consonantiques sont très fréquents en corse. (Voir Medori1999, pp. 83-85, 331-332).

⁴⁷² Relevé dans plusieurs localités du nord et du sud de la Corse (BDLC s.v. *aramò*).

⁴⁷³ C.I.V.A.M., p. 11.

⁴⁷⁴ TLFi s.v. *aramon*.

⁴⁷⁵ Marès1890, p. 45 (Rézeau1997, p. 45).

⁴⁷⁶ TLFi s.v. *aramon* et DR s.v. *Aramits* (Dictionnaire étymologique des noms de lieux de France, Dauzat et Rostaing).

⁴⁷⁷ Rézeau1997, p. 46.

⁴⁷⁸ Rézeau1997, p. 46.

Carignan n.m. [karij̃'a^{ou}]

Le nom *carignan*, relevé dans le sud de la Corse (BDLC s.v. *carignan*), correspond au nom de cépage gallo-roman *carignan*⁴⁷⁹ dont deux variétés sont distinguées : *carignan blanc* ‘cépage blanc, productif, à grosses grappes compactes, à grains moyens, sphériques, blancs, à peau épaisse, à jus sucré’ (attesté à partir de 1840) et *carignan noir* ‘cépage noir, productif, à grappes moyennes à grosses compactes, à grains moyens à gros, sphériques, noir bleuté, à peau épaisse, à jus sucré et incolore’ (attesté à partir de 1805)⁴⁸⁰. Ce nom vient du languedocien *carignano* ‘variété de raisin noir, à grains ovales, qui produit un excellent vin’ du catalan *carinyena*, dérivé du toponyme espagnol *Cariñena* (localité de la province d’Aragon)⁴⁸¹.

Pinù n.m. [pin'u]

Le terme *pinù*⁴⁸² est un gallicisme correspondant aux noms de cépages français *pinot* et *pineau*. Ces homonymes dérivent de *pin* (REW-6519-*pīnus* ‘pin’), avec les suffixes *-ot* et *-eau*, en raison de « la grappe de ce raisin ressemblant à une pomme de pin » (TLFi s.v. *pineau*). Ces noms permettent de désigner des cépages réputés (produisant des raisins à petites grappes et petits grains et de différentes couleurs) localisés dans plusieurs régions de France (TLFi s.v. *pinot* et *pineau*). Une première attestation apparaît dès le XIV^{ème} siècle avec *pynos* ‘sorte de raisin’ (TLFi s.v. *pinot*). La répartition actuelle des formes *pineau* (à l’ouest) et *pinot* (à l’est) correspond « à la situation géographique et phonétique d’origine » (TLFi s.v. *pineau*). Ces cépages sont également diffusés dans le domaine italo-roman : *pinau* (1825) ‘varietà di vite e di uva, borgogna nera’ (DEI s.v. *pinau*) ; *pinot* (1874) ‘vino rosso fine da pasto di pinot di Borgogna’ (DELI s.v. *pinot*) ; *pinot* (1895) ‘varietà di vitigno’ (DELI, GDLI s.v. *pinot*).

Sanzù n.m. [sãnts'u]

Le nom *sanzù*, relevé à Palleca (BDLC), correspond à la variété gallo-romane *cinsaut* ou *cinsault* ‘cépage noir de deuxième époque, assez productif, à grosses grappes compactes, à

⁴⁷⁹ Le nom *carignan* est également mentionné dans le lexique du C.I.V.A.M. comme correspondant au *Carignan N.* (C.I.V.A.M.1992, p. 17).

⁴⁸⁰ Rézeau1997, pp. 104-105.

⁴⁸¹ Rézeau1997, p. 105.

⁴⁸² Relevé dans le Cap Corse à Morsiglia (BDLC s.v. *pinù*).

très gros grains ellipsoïdes d'un noir bleuté et pruinés, à peau fine, craquante et à chair ferme', d'origine inconnu⁴⁸³.

Sciasselà n.m. [ʃaʃel'a]

Le nom *sciasselà*⁴⁸⁴ correspond à la variété gallo-romane *chasselas* 'cépage blanc, moyennement productif, à grappes moyennes, lâches, à grains moyens à gros, sphériques, à peau fine mais résistante, allant du vert clair au jaune ambré, juteux et fondants'⁴⁸⁵. Attesté dès 1654 dans le domaine gallo-roman⁴⁸⁶, ce nom dérive du toponyme *Chasselas*⁴⁸⁷, commune de Saône-et-Loire, probablement de l'anthroponyme latin CACILIUS ou *CATTIELLUS⁴⁸⁸.

Sgiacchè n.m. [ʒak'ɛ]

Le nom *sgiacchè*⁴⁸⁹ correspond à la variété *jacquez* 'cépage noir, assez productif, à grosses grappes compactes, à petits grains sphériques, noirs, au jus coloré'. Ce nom, introduit en France à partir de 1865, est un « emprunt à l'anglais d'Amérique, de même sens, lui-même du nom d'un Espagnol, *Jacques*, qui l'introduisit de l'Ohio dans le Mississippi ». ⁴⁹⁰ La culture de ce cépage est aujourd'hui interdite. La présence en Corse de plants américains (résistants au phylloxera⁴⁹¹) est établie à partir de 1879⁴⁹². Durant la première moitié du XIX^e siècle, elle est encore bien attestée dans la langue corse comme en témoigne la carte 890 de l'ALEIC avec la diffusion sur l'ensemble du territoire des formes *calzu americanu* [k'altsu amerik'anu], *uva americana* ['uwa amerik'ana], *vigna americana* [v'ijna amerik'ana] (et variantes).

⁴⁸³ Rézeau1997, p. 120.

⁴⁸⁴ Pedicorti di Caghju : [u ʃaʃəl'a], [u ʃaʃ'ɔ]; Venacu : [u ʃaʃəl'a] (BDLC).

⁴⁸⁵ Rézeau1997, p. 114.

⁴⁸⁶ Rézeau1997, p. 116.

⁴⁸⁷ TLFi s.v. *chasselas*. Rézeau1997, p. 117.

⁴⁸⁸ DR s.v. *Chasselay*.

⁴⁸⁹ Lentu : [l' uβa ʒak'ɛ]; Santa Maria di Lota : [u ʒak'ɛ] (BDLC).

⁴⁹⁰ Rézeau1997, pp.191-192.

⁴⁹¹ Autour des années 60, il avait été constaté que l'importation en Europe de vignes américaines avait généré l'introduction du phylloxera (Mercury1991, p. 65).

⁴⁹² Mercury1991, p. 66.

1.3.1.j. Les noms obscurs

L'origine de certains noms de cépages reste obscure et il est donc difficile d'identifier le motif de leur formation : c'est le cas des dénominations *zumpina/zimpina* et *vacciucahju*.

Les formes *zumpina*⁴⁹³ et *zimpina*⁴⁹⁴ sont bien attestées en corse pour désigner 'la vigne sauvage'⁴⁹⁵. Dans son ouvrage⁴⁹⁶, A. Casanova souligne que « la cueillette et la vinification de variétés sauvages (vignes lambrusques qui se rattachent à *Vitis lambrusca*) pour être devenues au cours des siècles essentiellement marginales et bien moins importantes que l'exploitation des oléastres, n'en ont pas moins une consistance attestable à la fin du XVIIIème siècle et encore saisissable au début du XXème siècle ». Cette dénomination est également attestée, à partir du XVIIIème siècle, dans les domaines sarde *tsimpina*, *tumpina* 'uva selvatica, lambrusca', *zimpina* 'uva dalle viti non patate ; uva selvatica, uva zampina, abrostino' (DES s.v. *tsimpina*, *tumpina*, Gana s.v. *zimpina*) et italo-roman (terme pisan) (DEI s.v. *uva zampina* 'lambrusca'). Son attestation tardive dans ces parlers et sa diffusion dans des aires avec lesquelles le corse a eu des rapports étroits laissent supposer que ce terme pourrait avoir irradié à partir de la Corse. En ce qui concerne leur formation, il est possible que les formes *zumpina/zimpina* dérivent du substantif *zampa* [dz'ampa] 'patte' (avec le suffixe *-ina*⁴⁹⁷). Le DES s.v. *tsimpina* et le DEI s.v. *uva zampina*, sans évoquer une possible dérivation à partir d'un substantif existant dans la langue, mettent en relation ces dénominations de la vigne sauvage avec le grec moderne *tsámpa*, *tsampí* 'grappolo di uva'.

Cependant, il semble plus probable qu'il s'agisse d'un dérivé de *zampa* 'patte'⁴⁹⁸. « Parmi les façons de nommer les plantes, l'une des plus fécondes consiste à en assimiler quelque partie (feuille, fleur, épi, racine) à la partie correspondante du corps d'un animal. »⁴⁹⁹. La formation de *zampina* s'inscrit dans ce processus, la feuille de vigne étant assimilée à la patte d'un animal. D'autre part, l'assimilation d'une feuille de plante à une patte d'animal est un des phénomènes les plus productifs dans les créations motivées.⁵⁰⁰

⁴⁹³ ['u^wa d'zump'ina] relevé à Guagnu (BDLC).

⁴⁹⁴ [a dzimp'ina] relevé à Pedicroce (BDLC).

⁴⁹⁵ Falcucci s.v. *zumpina* et *zampina*. ALEIC890. BDLC s.v. *zumpina* et *zimpina*.

⁴⁹⁶ Casanova 1998, p. 77.

⁴⁹⁷ Bien attesté dans le domaine italo-roman, en association avec des substantifs ou des adjectifs, pour créer des noms de cépage (cf. Hohnerlein 1996, p. 218).

⁴⁹⁸ Muriel Poli, dans sa thèse consacrée aux phytonymes et zoonymes, avait déjà évoqué cette possibilité : cf. Poli 2001, p. 156.

⁴⁹⁹ Guiraud 1986, p. 208.

⁵⁰⁰ Voir Guiraud 1986, pp. 208-223.

En ce qui concerne le nom *vacciucahju* [vaɫʃuk'aʒu], relevé à Letia au cours de mes enquêtes, le C.I.V.A.M.⁵⁰¹ glose *baciocaggiu* « cépage blanc à présent non localisé et inconnu [...] autrefois (1822) cultivé dans la région d'Ajaccio ». D'après l'informateur de Letia ce nom correspondrait à la variété nommée *biancone* : « *Ci hè u vacciucahju ch'elli chjamani versu Corti u bianconu* ». D'après ces informations, ce terme est donc diffusé dans le sud-ouest de la Corse et est probablement un synonyme désignant 'une variété de raisin blanc'. En ce qui concerne l'origine de la formation de ce terme, nous pourrions l'associer au nom de famille *Baciocchi*⁵⁰². Le nom propre et le nom commun appartenant à une même aire et leurs morphologies correspondant, cette hypothèse est envisageable. La formation du nom de cépage *vacciucahju* (et variantes) s'appuierait donc sur le motif de l'appartenance. En ce qui concerne l'origine de *Baciocchi*, il est appartient probablement à la famille des noms propres issus de *Bacci* (variante : *Baci*) glosé par De Felice2004⁵⁰³ et Francipane2005⁵⁰⁴.

⁵⁰¹ C.I.V.A.M.1992, p. 11.

⁵⁰² Famille de Napoléon.

⁵⁰³ De Felice2004 s.v. *Baci* : « *Diffuso nell'Italia settentrionale [...] e centrale, ma frequente soprattutto in Toscana (dove già appare nel 720 a Lucca [...]e pio è comune nei documenti del Duecento), hà alla base l'iporistico, abbreviato, Baccio, di vari nomi personali come Bartolaccio, Bindaccio o anche Fortebraccio [...]* ».

⁵⁰⁴ Idem dans Francipane2005 qui précise que cette forme naît et est attestée entre le Vème et XIIIème siècle.

Chapitre 2. Travaux autour de la vigne

2.1. La plantation

Dans cette partie, après avoir analysé les termes désignant l'acte de 'planter la vigne' et l'outil utilisé pour le faire soit 'le plantoir', nous nous intéresserons aux actions relatives à la préparation du sol à travers les signifiés 'défoncer (le terrain pour planter la vigne)', 'déchausser les ceps' et 'chausser les ceps'. Par la suite nous traiterons des termes concernant l'agencement des plants de vigne soit 'les terrasses', 'les murettes de soutien des terrasses', 'une rangée de ceps' et 'les piquets de la vigne'. Pour finir, nous étudierons les lemmes recueillis pour nommer 'une vigne ancienne' et 'une vigne récente'.

2.1.1. Planter la vigne

Pour désigner l'action de 'planter la vigne', deux lemmes principaux se répartissent sur le territoire : *piantà* [pjant'a] et *pone* [p'ɔnɛ]. La forme *piantà* est présente sur l'ensemble du territoire mais on remarque que dans la zone du sud-ouest la forme *pone*, diffusée également dans quelques points du nord, est davantage représentée. L'observation de la carte avec pour contexte 'planter les pommes de terre' confirme cette diffusion du verbe *pone* face à *piantà* dans la zone du sud-ouest mais nous permet également de constater sa diffusion sur l'ensemble du territoire corse. D'autre part on remarquera qu'avec le signifié 'planter la vigne', sont employés des syntagmes composés des verbes *piantà* et *pone* et des substantifs *vigna* [β'ijna], *magliolu* [maʎ'olu] ou *calzu* [k'altsu].

A côté de ces formes, des termes plus spécifiques apparaissent avec *avvignà* [aβij'a] à Rutali et Borgu et *invignà* [imbij'a] à Ponte Leccia.

Enfin dans une localité, à Patrimoniu, il a été relevée la locution *fà un scassu* [f'a un sk'afu]⁵⁰⁵ qui reflète une des actions relatives à la préparation du sol soit 'défoncer le terrain pour planter la vigne'.

⁵⁰⁵ Pour son analyse, cf. 'défoncer (le terrain pour planter la vigne)'.

Piantà vb. [pjant'a]

Ce verbe est largement attesté en corse pour désigner l'action de 'planter' (Falcucci s.v. *piantà*, Ceccaldi1974 s.v. *piantā*, Alfonsi1979 s.v. *piantà*, BDLC s.v. *piantà*).

Le verbe *piantà* vient du latin PLANTĀRE 'enfonce en terre avec le pied' (REW-6578-*plantāre* 'planter') qui dérive de PLANTA 'plante du pied' (REW-6576-*planta*, DELL s.v. *planta*). En latin à partir du signifié 'plante de pied', a découlé la désignation de l'action effectuée au moyen de la plante du pied 'enfonce en terre avec le pied'. Par la suite, le verbe s'est « spécialisé dans la langue rustique au sens de 'enfonce les rejetons, planter' » (DELL s.v. *planta*). Ainsi à partir du verbe latin PLANTĀRE, la forme PLANTA s'est développée avec un second signifié 'tige, rejeton qu'on détache des souches ou des troncs pour les planter' (REW-6575-*planta* 'plante', DELL s.v. *planta*). Il est bien précisé par le DELL que la spécialisation du sens relative au végétal, que connaît les langues romanes, n'était pas connue par le latin qui employait la forme HERBA.

Dans le domaine italo-roman, le verbe *piantare* est attesté à partir du XIIIème siècle (DELI s.v. *pianta*, GDLI s.v. *piantare*).

Pone vb. [p'ɔnɛ]

A côté de la forme *piantà*, le verbe *pone* est aussi bien diffusé en corse avec le signifié 'planter' mais on lui connaît également un autre sens bien attesté 'poser' (Falcucci s.v. *pone*, Ceccaldi1974 s.v. *pòne*, Alfonsi1979 s.v. *pone*, BDLC s.v. *pone*).

Ce verbe vient du latin PŌNĒRE 'mettre, poser, placer' (REW-6647-*pōnĕre*, DELL s.v. *pōnō*). Tout en continuant le signifié latin, le corse a développé un autre sens spécialisé dans la langue rustique avec le signifié 'planter'. Dans le domaine italo-roman, le DEI glose une forme ancienne *ponere* attestée depuis le XIIIème siècle avec les signifiés 'poser' et 'planter' (DEI s.v. *ponere*). A côté de *ponere*, est attestée dès le XIIème siècle la forme *porre* avec le signifié 'poser' et à partir du XIVème siècle pour désigner l'action de 'planter' (DELI, GDLI s.v. *porre*). Comme le corse, les parlers calabrais et sardes ont maintenu la forme pleine latine (NDDC s.v. *púnere* (et variantes : *poniri*, *pune*, *punə*), DES s.v. *pòn(n)ere*) face aux aires qui ont connue une assimilation RN > RR après syncope PONERE > *PONRE.

Avvignà vb. [aḃiɲ'a] / **Invignà vb.** [imbɪɲ'a]

La forme *avvignà* est un dérivé parasynthétique de *vigna* [β'ijna] 'la vigne' avec le préfixe *ad-*⁵⁰⁶ et le suffixe verbal *-à*. Il en va de même pour la forme *invignà* composé du préfixe *in-*, de même fonction que *ad-*⁵⁰⁷. Ces formes sont notamment glosées dans les dictionnaires corses : Falcucci s.v. *abbignatu* 'avvignato, vignato, coltivato a viti, *planté de vignes*' ; Ceccaldi1974 s.v. *imbignā* 'planter en vigne' ; Alfonsi1979 s.v. *abbignatu* 'avvignato, piantato a vigna (*planté en vigne*)'. Pour le domaine italo-roman, le TLIO donne une seule attestation (XIVème siècle) du verbe *avvignare* 'coltivare a viti' en Toscane (TLIO s.v. *avvignare*).

2.1.2. Le plantoir

Pour désigner 'le plantoir', douze lemmes ont été relevés au cours des enquêtes : *asta*, *barramina*, *ficchetti*, *furchetta*, *gaglione*, *marra*, *marrone*, *mazzetta*, *palettu*, *palu*, *pezzu di legnu*, *zingone*. Le terme le plus employé est *palu* [p'alu] dans le syntagme *palu di farru* [p'alu di v'aṛu], il est réparti entre le nord et le sud-ouest de la Corse, ainsi que son dérivé *palettu* [pal'ɛtu] diffusé sur une ligne qui s'étend du Nebbiu à l'Extrême-Sud sur les six points suivants : Patrimoniu, Loretu di Casinca, Poghju Mezzana, Venacu, Cuttoli et Granacia. Dans la zone concentrée entre le nord-est et le sud-ouest sont diffusés les termes *furchetta* [furk'ɛta] à Tocchisi et Bastelica et *marra* [m'aṛa] à Pedicorti di Caghju et Pastricciola avec son dérivé *marrone* [maṛ'ɔṛɛ] à Guagnu. Uniquement dans le nord de la Corse, se répartit également le terme *ficchetti* [fik'ɛtu] du Cap Corse en continuité dans le nord-est (Santa Maria di Lota, Rutali, Borgu). Toujours dans le nord de la Corse, un certain nombre de termes a été relevé seulement dans une localité : *asta* ['asta] à Piupeta ; *barramina* [baṛam'ina] à Tocchisi ; *gaglione* [gaɰ'ɔɛ] à Venacu ; *mazzetta* [maṛs'ɛta] à Piupeta ; *pezzu di legnu* [p'etsu di l'ɛɲu] à Santa Maria di Lota ; *zingone* [dziɲɔṛɛ] à Luri.

Palu n.m. [p'alu] / **Palettu n.m.** [pal'ɛtu]

En corse, le substantif *palu* est largement attesté avec différents signifiés (BDLC s.v. *palu* 'arbre vertical en bois (du moulin)', 'essieu', 'la gaule', 'le bâton de l'écouvillon', 'le plantoir', 'le piquet' ; Falcucci s.v. *palu* 'palu di fornu', 'piccolo piuolo', 'pieu' ; Ceccaldi1974 s.v. *palu* 'rame, perche'). Ce terme, désignant donc de façon générale 'un échelas', est très employé dans le lexique agricole ; ainsi qu'en métaphore pour désigner 'une personne grande

⁵⁰⁶ Ce préfixe permet de former de nouveaux verbes (Rolhfs1969, § 1001).

⁵⁰⁷ Rolhfs1969, § 1015.

et maigre'. A partir de la base *palu*, s'est formé par dérivation le substantif *palettu* [pal'ɛ̃tu] composé d'un suffixe diminutif et servant à nommer 'le plantoir' (BDLC s.v. *palettu*) ou d'autres outils (Falcucci s.v. *paletta* 'pelle à feu').

Palu avec le sens de 'plantoir' vient du latin PĀLU(M) (REW-6182-*palus*) signifiant 'pieu, pal, échelas, pilori, poteau' (DELL s.v. *pālus*). Les signifiés latins continuent dans les parlers corses. En effet le terme *palu* est aussi bien attesté pour désigner 'le piquet' (notamment de la vigne). Ce terme désigne un morceau de bâton à l'extrémité pointue ayant différentes fonctions dans le domaine rural.

Avec des signifiés analogues, *palo* est attesté dans les parlers italo-romans entre la fin du XIème siècle et le début du XIIème siècle (DELI s.v. *palo* 'lungo legno tondeggiate o asta metallica appuntita a un'estremità, che si conficca nel suolo per recingere, sostenere e sim.') et au cours du XIIIème siècle nous retrouvons des emplois dans le domaine de l'agriculture notamment pour désigner un outil servant à la plantation (GDLI s.v. *palo*).

Comme nous l'avons évoqué précédemment, pour désigner 'le plantoir' les locuteurs emploient le composé *palu di farru* [p'al di v'ãru]⁵⁰⁸ qui désignent un outil dont l'extrémité est pointue et en fer. Ce composé est bien attesté dès le XIVème siècle dans le domaine italo-roman avec un signifié analogue 'attrezzo costituito da un'asta di ferro acuminata a un'estremità e bifida all'altra, usato per lo più per rimuovere pietre di grandi dimensioni' (GDLI s.v. *paldiferro*), 'piè di porco, leva di ferro uncinata' (DEI s.v. *palo di ferro*). Comme en corse, le diminutif *paletto* pour désigner un même outil est attesté dès le XIVème siècle (DEI, DELI, GDLI s.v. *palo*). La forme *palu* se retrouve dans les parlers sardes (DES s.v. *palu* 'palo').

Cet outil composé d'un bâton à l'extrémité pointue de différentes dimensions et formes a d'autres dénominations. En effet les termes *asta* ['asta], *barramina* [bãram'ina], *ficchetu* [fĩk'ɛ̃tu] et *zingone* [dziŋg'ɔ̃nɛ] permettent de désigner des outils similaires au *palu di farru* [p'al di v'ãru].

Asta n.f. ['ãʂta i v'ɛ̃ru]

En corse, ce terme permet de désigner un outil composé d'un long bois et pouvant avoir une extrémité pointue de fer ou une barre de fer : BDLC s.v. *asta* 'le plantoir', Falcucci s.v. *asta* 'hampe', Ceccaldi s.v. *asta* 'barre ; hampe', Alfonsi s.v. *asta* 'sbarra, spranga di ferro (*barre*

⁵⁰⁸ Glosé également par Ceccaldi s.v. *palu* : *palu di farru* 'pal en fer'.

de fer)'. Il vient du latin HASTA 'lance, pique ou tout objet en forme de lance' (REW- 4072-*hasta*, DELL s.v. *hasta*).

Dans le domaine italo-roman, la forme *asta* (et variantes) est attestée à partir du XIIIème siècle, dans les textes toscans et méridionaux⁵⁰⁹, avec différents signifiés, en particulier pour désigner 'une hampe' ayant diverses fonctions dont celle de soutenir un outil de travail (TLIO s.v. *asta*, idem DEI, DELI et GDLI). On peut noter que ce terme est aussi bien attesté dans les parlers sardes (DES s.v. *asta* 'asta').

***Barramina* n.f.** [bāram'ina]

Ce terme a été relevé à Tocchisu au cours des enquêtes pour désigner 'le plantoir' et est bien glosé dans les dictionnaires corses avec le signifié 'barre à mine' (Falcucci s.v. *barramina*, Ceccaldi s.v. *barramina*). Ce substantif est composé des formes *barra* [b'āra] et *mina* [m'ina]. La tête du composé *barra* vient de la forme préromane reconstruite *BARRA (REW-963-**barra*, LEI s.v. *barra*) désignant une 'pièce étroite et longue d'une rigidité et d'une résistance variables selon la matière dont elle est faite' (TLFi s.v. *barre*). Dans les langues romanes, on trouve une première attestation de la forme *barre* dans les parlers gallo-romans dès le XIIème siècle pour désigner 'une pièce de bois de métal ou autre, longue et rigide' (TLFi s.v. *barre*). Dans le domaine italo-roman, la forme *barra* apparaît plus tardivement à partir du XIVème siècle pour nommer un objet long et rigide (TLIO s.v. *barra* 'legno di forma allungata', 'piccola asta di legno o metallo', LEI s.v. *barra* 'stanga, bastone, pertica, asta'). Pour en revenir à notre substantif *barramina*, il s'est formé par composition à partir de *barra* avec le signifié 'morceau de bois, de métal qui sert d'outil ; partie d'un outil' attesté à partir du XVème siècle (LEI s.v. *barra* 'pezzo di legno, di metallo che serve come strumento ; parte di un attrezzo ; strumento'). Dans les parlers italo-romans, ce composé est attesté à partir du début du XXème siècle pour nommer un outil formé d'un long manche et d'une extrémité pointue (LEI s.v. *barra* : it. *barramina* 'piccone ; sbarra di acciaio, di forma cilindrica o prismatica, con punta a scalpello [...]'). En corse, le substantif *barramina* est probablement un gallicisme correspondant au syntagme français *barre à mine*.

***Ficchettu* n.m.** [fik̄'ɛ̄tu]

Ce substantif est bien attesté en corse pour désigner 'un bâton ; un pieu' (BDLC s.v. *ficchetti*, Falcucci s.v. *ficchetti* 'bastone del basto', Ceccaldi s.v. *ficchetti* 'pieu qu'on enfonce en terre,

⁵⁰⁹ Pour les parlers méridionaux, cf. aussi NDDC s.v. *asta* 'asta del fuso', 'asta, legno sottile'.

à la main, en jouant’, Alfonsi s.v. *ficchèttu*). Il dérive probablement du verbe *ficcà* [fik’a] ‘enfoncer’ glosé par Falcucci s.v. *ficcà* ‘ficcare’ et Ceccaldi s.v. *ficcā* ‘enfoncer’. Ce verbe vient du latin parlé *FĪGĪCĀRE (REW-3290-**fīgīcāre*), dérivé de FĪGĒRE ‘ficher, enfoncer’ (REW-3289-*fīgēre*, DELL s.v. *fīgō*).

Les dictionnaires étymologiques du domaine italo-roman ne recensent pas le nom de l’outil mais glosent le verbe *ficcare* attesté à partir du XIIIème siècle pour désigner l’action ‘d’insérer un objet dans une superficie donnée’ (TLIO s.v. *ficcare* ‘inserire (un oggetto) in una superficie o a contatto con un altro oggetto in modo che l’insieme risulti relativamente stabile’, idem DELI et GDLI s.v. *ficcare*). A partir du XIVème siècle, on le retrouve en toscan dans le lexique de l’agriculture pour indiquer l’action ‘d’insérer un rejeton dans la terre’ (TLIO s.v. *ficcare* ‘inserire (un seme, un propaggine) nel terreno per moltiplicare una pianta’). Avec des signifiés analogues, le sarde emploie les formes *fikkire* et *fikkare* (DES s.v. *fikkire*) desquelles dérive un terme que nous pouvons rapprocher du nom corse *ficchetti*. En effet le logudorais *fikkette* permet de désigner une sorte de pieu, de piquet (DES s.v. *fikkette* ‘paletto per marcare la distanza delle viti da piantare’), ce qui nous renvoie à la structure de l’outil désigné par le substantif *ficchetti*.

« **Zingone, n.m.** » [dziŋg'ɔnɛ]

Ce terme, relevé à Luri, permet de désigner un outil décrit de la façon suivante par l’informateur « *Hè un zingu cum'è per alligà un sumere [...] ghjè un zingu altu cusì, 50 centimi, noi piantavamu à 35 centimi tandu. A l'altezza chè tù voli piantà, ci hè una risega. [...] u poi fà ancu di 70 cm ma questi 35 cm, i marchi, taglii tuttu à l'ingiru è faci una risega. [...] »⁵¹⁰. D’après ces explications, le corse *zingone* dériverait donc du substantif *zingu* [dz'ingu] ‘crochet’ bien attesté (Falcucci s.v. *zingu* ‘cavicchio ; ferro o sim. per attaccarvi una bestia od altro’, Ceccaldi s.v. *zingu* ‘crochet en général’, BDLC s.v. *zingu* ‘anneau (pour attacher le mulet)’, ‘un accroc’). D’autre part Falcucci glose *zingone* ‘mozzicone d’un ramo tagliato, bastone, mazza’ sous l’entrée *zingu*. Le terme *zingone* permet donc à nouveau de désigner un outil composé d’un support d’une certaine longueur donc l’extrémité est pointue voire recourbée.*

Dans le domaine italo-roman, on retrouve notamment ces formes en Toscane pour désigner ‘une fine branche’ : *zingóne* (Pisa, Pistoia), *zingóne* (Lucca), *zingón* (Garfagnana) ‘stecco,

⁵¹⁰ « C’est un crochet comme pour attacher un âne [...] c’est un crochet haut comme ça, 50 centimètres, à ce moment là nous nous plantions à 35 centimètres. A la hauteur que tu veux planter, il y a une entaille. [...] tu peux même la faire de 70 centimètres mais ceux-ci 35 cm, tu les marques, tu coupes tout autour et tu fais une entaille. » (Ethnotexte recueilli à Luri par S. Medori).

ramoscello secco'⁵¹¹. Le DEI s.v. *zingone* 'mozzicone di ramo tagliato' et le GDLI s.v. *zincone* (*zingone*) 'parte di ramo che resta attaccata al tronco dopo una potatura mal eseguita' attestent ce formes tardivement (XIXème siècle) et remontent au longobard ZINKA 'pointe' (REW-9620-*zinka*). Faré1972 renvoie également à cet étymon pour les formes corses *zingu*, *zingà*, *azzingà*, *dizzingà*, *dizzingatu* (Faré1972 s.v. *zinka*).

Nous venons de traiter un certain nombre de termes désignant un ou des outils de même structure soit un support long et rigide de différents matériaux composé d'une extrémité pointue et permettant d'enfoncer dans la terre un plant. A présent, nous allons présenter des termes désignant différents outils utilisés lors de la plantation de la vigne.

***Furchetta* n.f.** [furk'ɛ̃ta]

Ce terme, dérivé du substantif *forca* [f'ɔrka] 'la fourche'⁵¹² avec le suffixe diminutif *-etta*, est employé pour désigner 'la fourche en fer', 'la petite fourche' et 'le plantoir' (BDLC s.v. *furchetta*, Falcucci s.v. *furchetta* 'zappa con due forche'). D'après la définition de la 'fourche', il permet donc de nommer un 'instrument composé d'un long manche en bois muni de deux ou plusieurs pointes de bois ou de métal, qui sert en agriculture à certaines manipulations' (TLFi s.v. *fourche*). La base *forca* [f'ɔrka] continue le latin FŪRCA(M) 'fourche à deux dents' et 'tout espèce d'instrument en forme de fourche' (REW-3593-*fūrca*, DELL s.v. *furca*).

Dans le domaine italo-roman, une polysémie du type *forca* est observable au XIIIème siècle. En effet il est attesté à la fois pour désigner 'une potence' et 'un outil agricole' (TLIO s.v. *forca* 'struttura formata da un elemento orizzontale, sorretto da un o più montanti, cui è appesa la corda o la catena a cui impiccare i condannati ; attrezzo da lavoro per lo più agricolo (spec. per sollevare fieno o sim.) formato da un lungo manico di legno e munito, alla cima ; di almeno due lunghe punte di metallo o legno (rebbi), usato all'occasione anche come arma d'offesa o di tortura (spec. infernale)').

***Gaglione* n.m.** [gaʎ'ɔnɛ]

Ce terme, relevé au cours d'enquêtes personnelles à Venacu, est bien attesté par Falcucci pour désigner un outil utilisé en agriculture composé de deux extrémités pointues de différentes

⁵¹¹ Rohlf's1979.

⁵¹² Falcucci s.v. *fōrca*, Ceccaldi s.v. *fōrca*, BDLC s.v. *forca*.

dimensions (Falcucci s.v. *gaglione* ‘strumento di ferro per lavori agricoli, che dalla parte più piccola è come una piccozza e dall’altra ha il taglio più grosso’). La BDLC le recense avec la variante *baglione* [baʎ'ɔnɛ] avec des signifiés relatifs aux outils agricoles ‘la pioche’ et ‘le pic’ (BDLC s.v. *baglione*), variante glosée notamment par Falcucci avec des mêmes signifiés (Falcucci s.v. *baglione* ‘zappa, vanga, pioche’).

Les formes *gaglione* et *guaglione* sont également employées en Toscane dans les parlars d’Elbe⁵¹³, de la Garfagnana et de Lucca pour désigner une sorte de pioche⁵¹⁴. Cette forme n’est pas glosée dans les dictionnaires des autres aires italo-romanes consultés⁵¹⁵, cependant Rohlfs1979 propose de remonter à une forme latine *GALLIONE dérivée de GALLUS⁵¹⁶.

Mais nous pourrions aussi envisager que *gaglione* (variante : *baglione*) appartienne à la famille lexicale issue de BAIULU(M), dans laquelle sont attestés des noms désignant ‘un piquet pour soutenir ; une sorte de bâton à l’extrémité pointue voir recourbée’ (cf. LEI s.v. *baiulus*). Ainsi, il est possible d’établir un rapport sémantiquement avec notre *gaglione*.

D’autre part, au niveau phonétique, les interférences entre les traitements de -B-, -V- et -W- peuvent donner lieu à un aboutissement du type gw-⁵¹⁷.

Marra n.f. [m'ãa] / **Marrone n.m.** [maɾ'ɔ̃ɛ]

Le substantif *marra* et son dérivé *marrone* sont attestés en particulier dans le sud de la Corse pour désigner un outil agricole (BDLC s.v. *marra* ‘le plantoir ; la houe’ et s.v. *marrone* ‘le plantoir’, ‘outil avec lequel on recouvre la semence’, Falcucci s.v. *marra* ‘specie di zappa’ et s.v. *marrone* ‘che è più stretto e più appuntato della marra’, Ceccaldi s.v. *marra* ‘bêchoir’ et s.v. *marrone* ‘sorte de bêchoir lourd, étroit et affilé, conçu notamment pour l’arrachage des pommes de terre’).

Le corse *marra* vient du latin MARRA(M) (REW-5370-*marra*) servant également à nommer un outil ‘sorte de houe à large tête’ (DELL s.v. *marra*).

Dans le domaine italo-roman, la forme *marra* est attestée dès le XIVème siècle avec le signifié ‘grosse pioche’ (TLIO s.v. *marra* ‘zappa grossa, con ferro largo e corto, usata per lavorare il terreno’, idem DELI et GDLI s.v. *marra*). En ce qui concerne le dérivé *marrone*

⁵¹³ Cf. aussi Mellini Ponçe de Léon2005, p. 91.

⁵¹⁴ ‘sorta di zappa’ (Elbe, Garfagnana), ‘zappa a due denti, bidente’ (Elbe), ‘piccone’ (Lucca), ‘strumentu agricolo composto di zappa e piccone’ (Elbe, Garfagnana, Lucca) (Rohlfs1979 s.v. *gaglione*).

⁵¹⁵ DEI, DELI, GDLI, TLIO, La Crusca, NDDC et sardes (DES).

⁵¹⁶ Cependant, Rohlfs ne précise pas le signifié de GALLUS et nous n’avons pas trouvé dans les dictionnaires latins consultés un signifié qui pourrait être mis en relation avec celui de notre terme *gaglione*.

⁵¹⁷ Voir Dalbera-Stefanaggi1991, § 247 et 248. Cf. aussi Medori2001 (p. 112) et 2005 (p. 39).

composé d'un suffixe augmentatif, il apparaît dès le XIII^{ème} siècle avec le signifié 'grossa marra' (DEI, GDLI s.v. *marrone*).

Mazzetta n.f. [mās'ēta]

Ce terme, relevé pour désigner le plantoir dans une localité à Piupeta (BDLC s.v. *mazzetta*), est un dérivé du substantif *mazza* [m'āsa] désignant un outil 'la masse' ou 'la gaule' (BDLC s.v. *mazza* ; Falcucci s.v. *mazza*, Ceccaldi s.v. *mazza*). *Mazza* vient du latin *MATTEA (REW-5425-**mattea*) de MATEOLA (REW-5425a-**matteola*) désignant 'un bâton' ou 'le manche de la houe' (DELL s.v. *mateola*). Du latin aux langues romanes, ce terme permet donc de désigner un outil composé d'un bâton de dimensions variables dans sa longueur mais d'une certaine grosseur. Dans le domaine italo-roman, la forme *maçe* est attestée dès le XIII^{ème} siècle, dans les textes lombards, pour nommer un 'gros bâton' ayant diverses fonctions (TLIO s.v. *mazza*). La forme *mazza* apparaît à partir du XIV^{ème} siècle.

Le fait de retrouver ce terme avec le signifié 'plautoir' s'explique car comme nous avons pu le constater jusqu'à présent afin de pratiquer les trous dans la terre lors de la plantation, il est utilisé une sorte de bâton. Ce signifié de 'gros bâton' est largement attesté dans le domaine italo-roman (DEI, DELI, GDLI, NDDC s.v. *mazza*). A côté de sens, celui de 'marteau' s'explique par la forme de ce bâton décrit comme étant plus gros à une extrémité. En ce qui concerne le diminutif *mazzetta*, il est également attesté à partir du XIII^{ème} siècle avec le signifié 'piccola mazza' (TLIO s.v. *mazzetta*).

2.1.3. Défoncer le terrain pour planter la vigne

La plantation de la vigne peut se faire par défoncement du sol. Cette méthode commence à émerger entre la fin du XVIII^{ème} et le début du XIX^{ème} siècle⁵¹⁸. Cette action consiste à creuser des fossés jusqu'à un mètre de profondeur⁵¹⁹ à l'aide de différents outils comme en témoignent les ethnotextes suivants⁵²⁰ : **Bastelica** « *Noi diciamu iscassà. Quand'ellu si facia incù u zappone. Si scassaia u tarrenu, si faciani i canelli, si zappava, cacciaiani a terra di vanghinu, ottanta centimi à un metru di prufundezza. U zappone, di*

⁵¹⁸ Casanova1998, pp. 83-84.

⁵¹⁹ Cf. notamment Casanova1998, p. 83.

⁵²⁰ L'ensemble des ethnotextes relatifs à l'acte de « défoncer le terrain pour planter la vigne » sont consultables en annexe.

piccone. »⁵²¹ ; **Lecci** « *Era fatta à u zapponu, falaiani ancu à sittanta, ottanta centimi. Cambiaiani a tarra da un cantu à quidd'altru, mittiani petri in u fundu parchì tinia l'umidità, capisci impidisci di svapurà è a vigna essendu piantata à fundu ùn suffria micca.* »⁵²² ; **Letia** « *Ma nanzu aprianu u scassu sinu à un metru di fondu, ghjera un fossu è zappavanu è lampavanu, à un metru di fondu.* »⁵²³ ; **Patrimoni** « *Quando si avia da piantà a vigna, zappavamu tuttu, ci era à pulì, ci era a machja, ci era petre è ci vulia pè a vigna a prufundura ci vulia almenu à sessanta, à sessanta, à ciquanta. Zappavamu, faciamu un fossu, marra è vanghinu, eramu parecchi, pigliavamu a terra è vultavamu è a vultavamu a vultavamu è s'è ci era un ceppu di lecciu, una scopa, una petra, lampavamu tuttu nantu pianu pianu è faciamu u terrenu tuttu pulitu.* »⁵²⁴ ; **Tocchisu** « *Scassà, ti spiecu apri un fossu. Apri un fossu, sessanta centimi. Sessanta centimi. Apri u fossu, a terra...a terra dura a lampi nantu à l'astra fatta. È cuntinueghja sempre cusì. Quessu hè u scassu, u scassu [...] cù u gaglione.* »⁵²⁵.

Pour désigner l'action de 'défoncer le terrain pour planter la vigne', neuf lemmes ont été relevés : *aratà, cassà, dicippà, fà i tramizi, fà u scassu, lavurà, rompe, scassà, sfundà* (BDLC).

Le verbe *scassà* [skaš'a] est le plus employé et s'étend sur l'ensemble de l'île. Dans la même famille lexicale, a notamment été relevée la locution *fà u scassu* [f'a u sk'ašu] (à Filicetu, Luri et Petralba). Les autres lemmes ont été relevés dans une à deux localités : *aratà* [arat'a] (Lecci) ; *cassà* [kaš'a] (Pedicorti di Caghju) ; *dicippà* [ditʃiḽ'a] (Lisulacciu) ; *fà i tramizi* [f'a i tram'idzi] (Bunifaziu) ; *lavurà* [la^wur'a] (Rugliano) ; *rompe* [R'u^mp^a] (Auddè), *sfundà* [sfund'a] (Corti, Erbaghjolù).

⁵²¹ « On disait *iscassà*. Quand on faisait avec la grosse pioche (*zappone*). On défonçait le terrain, on faisait des fossés, on piochait, ils enlevaient la terre avec la bêche (*vanghinu*), 80 centimètres à un mètre de profondeur. La grosse pioche (*zappone*), le pic-pioche (*piccone*). » (Ethnotexte recueilli à Bastelica au cours d'enquêtes personnelles).

⁵²² « C'était fait avec la grosse pioche, ils creusaient même à soixante, quatre-vingt centimètres. Ils mettaient la terre sur les côtés, ils mettaient des pierres dans le fond car cela gardait l'humidité, tu comprends ça l'empêche de s'évaporer et la vigne étant plantée en profondeur elle ne souffre pas. » (Ethnotexte recueilli à Lecci au cours d'enquêtes personnelles).

⁵²³ « Mais avant ils faisaient un défoncement jusqu'à un mètre de profondeur, c'était un fossé et ils piochaient et ils lançaient, à un mètre de profondeur. » (Ethnotexte recueilli à Letia au cours d'enquêtes personnelles).

⁵²⁴ « Quand on devait planter la vigne, nous piochions tout, il fallait nettoyer, il y avait le maquis, il y avait des pierres et pour la vigne il fallait de la profondeur, il fallait au moins à cinquante à soixante centimètres. Nous piochions, nous faisons un fossé, houe (*marra*) et bêche (*vanghinu*), nous étions plusieurs, nous prenions la terre et nous la retournions, la retournions, la retournions et s'il y avait une souche de chêne, une bruyère, une pierre, nous jetions tout dessus tout doucement et nous faisons le terrain tout propre. » (Ethnotexte recueilli à Patrimoni au cours d'enquêtes personnelles).

⁵²⁵ « *Scassà*, je t'explique, tu ouvres un fossé. Tu ouvres un fossé, soixante centimètres. Soixante centimètres. Tu ouvres un fossé, la terre...la terre dure tu la jetes sur l'autre faite. Et tu continues toujours ainsi. Ça c'est *u scassu, u scassu* [...] avec le *gaglione*. » (Ethnotexte recueilli à Tocchisu au cours d'enquêtes personnelles).

Scassà vb. [skaṣ'a]

Le verbe *scassà* est largement attesté en corse pour désigner l'action de 'défoncer le terrain' (BDLC s.v. *scassà*, Ceccaldi s.v. *scassā*, Alfonsi s.v. *scassà*), ainsi que le substantif *scassu* [sk'aṣu] 'défonçage' relevé dans la locution *fà u scassu* [f'a u sk'aṣu] (BDLC s.v. *scassu*, Ceccaldi s.v. *scassu*, Alfonsi s.v. *scassu*). Le verbe *scassà* vient du latin QUASSĀRE 'agiter fortement ou sans cesse ; briser' (REW-6939-*quassāre*) du participe QUASSUS 'brisé (à force de secousses), mis en pièces, cassé' (REW-6942-*quassus*) de QUATERE 'secouer' (DELL s.v. *quatiō*).

Dans le domaine italo-roman, les premières attestations de la forme *scassare* (et variantes) apparaissent à partir du XVIème siècle pour désigner le labour de la terre afin de le préparer à différentes cultures (DELI, GDLI, La Crusca s.v. *scassare*, NDDC s.v. *scasciare*). Dans les différents signifiés proposés par les dictionnaires étymologiques et historiques voire dialectaux, on retrouve des descriptions de cette action analogues à celles exposées dans les ethnotextes corses *supra*.

Dans les signifiés corses et plus largement italo-romans, est maintenue l'idée de 'rompre avec force' présente dans le signifié latin mais on note toutefois une spécialisation du terme dans le lexique relatif à l'agriculture par les parlers italo-romans dont le corse.

Cassà vb. [kaṣ'a]

Le verbe *cassà*, relevé à Pedicorti di Caghju pour désigner l'action de 'défoncer le terrain pour planter la vigne' (BDLC s.v. *cassà*), est également glosé par Falcucci s.v. *cassà* avec les signifiés '*scassà*, *cassare*, *cancellare*'. En corse, ce terme est attesté dès 1365 sous la forme adjectivale *casi* (TLIO s.v. *cassare*). En effet il apparaît dans un document en vulgaire de la Corse⁵²⁶ avec le signifié 'espellere da una congregazione, rimuovere da un incarico, togliere un privilegio' (TLIO s.v. *cassare*). Ce verbe vient du latin CASSARE 'rendre vain, priver (de), détruire' lui-même dérivé de CASSUS 'vide (de), vain' (REW-1741-*cassus*, DELL s.v. *cassus*).

Le signifié 'effacer' se retrouve pour la forme italo-romane *cassare*. Elle est attestée dans l'aire toscane à partir de 1219 (TLIO s.v. *cassare*).

⁵²⁶ Abbé [Lucien-Auguste] Letteron, Donations faites en Corse à l'abbaye de Saint-Mamiliano de Montecristo, «Bulletin de la Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse», IV, 1887, pp. 169-228 (testo pp. 217-21).

En corse, on remarque que le signifié s'est développé dans le lexique de l'agriculture. Dans le reste du domaine italo-roman on peut relever le signifié dialectal fourni par le DEI qui se rapproche de l'idée de 'défoncer' (DEI s.v. *cassare2* 'rompere').

Rompe vb. [r'ɔmpɛ]

Le verbe *rompe* est employé dans l'ensemble des parlers corses avec le sens général de 'rompre, casser, briser' (Falcucci s.v. *rômpe*, Ceccaldi s.v. *ròmpe*, BDLC s.v. *rompe*). Relevé à Auddè pour désigner l'acte de 'défoncer le terrain' (BDLC s.v. *rompe*), il est également bien attesté par les dictionnaires corses avec ce même sens : Falcucci s.v. *rompe* 'smuovere la terra per seminare', Ceccaldi s.v. *ròmpe* 'retourner le sol par un premier labour ou piochage', Alfonsi s.v. *ròmpe* 'dissodare un terreno (*sombrer, défricher*). *Rompe* vient du latin RUMPERE 'briser avec force, rompre' (REW-7442-*rūmpĕre* ; DELL s.v. *rumpō*).

Comme le corse, le reste du domaine italo-roman continue le signifié latin 'briser, rompre' avec la forme *rompere* attestée dès le XIIIème siècle (DEI, DELL, GDLI, La Crusca s.v. *rompere*). A partir du XIVème siècle, *rompere* est attesté pour désigner l'action effectuée sur la terre lors de travaux agricoles (GDLI, Crusca s.v. *rompere*). Les parlers méridionaux semblent utiliser des continuateurs du latin RUMPERE, en particulier dans le lexique agricole. En effet le DES s.v. *rumpere* glose les formes *rup(p)ere* (sard.), *arrompere* (nap.), *arruppe* (Cilento), *rompere* (manfred.) avec des signifiés désignant l'action de 'défoncer le terrain' ('dissodare un terreno' ; 'dirompere il terreno coll'aratro' ; 'arare un terreno per la prima volta' ; 'la prima aratura del campo'). Le DES précise que « le logoudorais *porrumpere* et le sassarais *rumpì* correspondent à la forme italienne comme le corse *rompe, rumpì* »⁵²⁷.

Dicippà vb. [ditʃiḽ'a]

Le verbe *dicippà* est un dérivé de *ceppu* [tʃ'ɛḽu]⁵²⁸ 'la souche' (Falcucci s.v. *ceppu*, Ceccaldi s.v. *cèppu*, Alfonsi s.v. *cèppu*, BDLC s.v. *ceppu*) avec le suffixe privatif *di-* du latin *DE-*⁵²⁹. Ce verbe et le substantif *dicceppu* [diʃ'ɛḽu] sont bien attestés pour désigner l'acte de nettoyer un terrain : Falcucci s.v. *diccèppu* 'effetto del dissodamento d'un terreno' ; Ceccaldi s.v. *diccippā* 'essoucher' et s.v. *diccèppu* 'essouchement' ; Alfonsi s.v. *diccippà* 'dimacchiare, sradicare le ceppaie (*essarter, dessoucher*)' et s.v. *diccèppu* 'dissodamento, strappando ceppi e radici, dimacchiare (*essartage, dessouchement*)'. La base *ceppu*, attesté à

⁵²⁷ Extrait du DES et traduit.

⁵²⁸ Employé dans l'ensemble des parlers corses.

⁵²⁹ Rohlf's 1969, § 1010.

partir du XIV^{ème} siècle dans un document provenant de Corse⁵³⁰, vient du latin CIPPU(M) ‘poteau, borne’ (REW-1935-*cippus*, DELL s.v. *cippus*) avec extension du signifié. L’emploi de *Diceppu* est notamment fréquent dans la toponymie corse et attesté durant le Moyen-Âge (au XIII^{ème} siècle)⁵³¹.

Dans le domaine italo-roman, le substantif *ceppo* ‘souche, buche’ est attesté dès le XIII^{ème} siècle (TLIO s.v. *ceppo*).

***Sfundà* vb.** [sfund’a]

Le verbe *sfundà* (Falcucci s.v. *sfundà*, Ceccaldi s.v. *sfundā*, BDLC s.v. *sfundà*) est un dérivé parasynthétique de *fondu* [f’ɔndu] avec le préfixe privatif *s-* et le suffixe verbal *-à*. Au niveau des réalisations phonétiques de ce dérivé parasynthétique, il est à noter que dans le Cap Corse la forme employée est *spundà* [spund’a]⁵³². Comme l’a souligné S. Medori, le passage de SF à [sp] est une des caractéristiques des parlers du Cap Corse.⁵³³ En ce qui concerne le substantif *fondu*, il est bien attesté en corse avec divers signifiés pour nommer un espace situé au niveau du sol ou un élément se trouvant en position inférieure (BDLC s.v. *fondu*; Falcucci s.v. *fondu*, Ceccaldi s.v. *fòndu*). Il vient du latin FUNDU(M) (REW-3585-*fūndus*, DELL s.v. *fundus*). Dès le latin, ce terme permettait de désigner ‘la terre’ (DELL). Dans le domaine italo-roman, le verbe *sfondare* est attesté dès le XIV^{ème} siècle avec le signifié ‘rompre le fondo’ et le substantif *fondo* à partir du XVI^{ème} siècle dans le lexique agricole pour désigner ‘une parcelle de terrain’ (DELI s.v. *fondo*). En ce qui concerne le verbe, les parlers sardes emploient des formes avec des signifiés à rapprocher avec le corse. En effet le DES s.v. *fundu* recense les formes *isfundare* et *sfundai* avec les signifiés spécifiques ‘sradicare, svellere’.

Pour finir en ce qui concerne les lemmes *aratà* [arat’a] et *lavurà* [la^wur’a], relevés chacun dans une localité avec le signifié ‘défoncer le terrain (pour planter la vigne)’, on peut clairement distinguer leur répartition géolinguistique sur la carte de la BDLC correspondant au contexte ‘labourer’. En effet pour désigner l’acte de ‘labourer’, sur la majeure partie du territoire s’étend le verbe *lavurà* en dehors de l’Extrême-Sud où est employé le verbe *aratà*.

⁵³⁰ Silio Pietro Paolo Scalfati, *Diplomatica Corsa*, Pisa, Pacini, 1994, pp.181-207 (TLIO s.v. *ceppo*).

⁵³¹ « De même, une égale continuité séculaire d’emploi ne permet pas de nier l’origine médiévale de termes d’essouchage, tels que [...] *Diceppu*. » (Cancellieri1988, p.153). cf. aussi Cancellieri1989, p. 233. et CESIT Corsica où le micro-toponyme *Diceppu* est représenté dans la commune de Cuttuli Curtichjatu.

⁵³² Cette forme est aussi attestée à Bastia et à Patrimoniu.

⁵³³ Medori2001, p. 118 et 1999 pp. 118, 140.

Aratà vb. [arat'a]

Ce verbe dérive du substantif *aratu* [ar'atu]⁵³⁴ 'charrue' bien attesté en corse. Il n'est pas glosé dans les dictionnaires corses⁵³⁵ mais il est bien recensé par la BDLC uniquement dans l'Extrême-Sud avec des signifiés relatifs au travail de la terre soit 'défoncer le terrain', 'déchausser (les ceps)' et 'labourer'.

Dans les dictionnaires du domaine italo-roman, seul le LEI s.v. *arātrum* glose ce verbe employé avec le sens de 'labourer' dans les Marches et en Toscane, ainsi qu'en Sicile où la forme *aratari* est attestée à partir du XVIIIème siècle avec le signifié 'riseminare a legumi un terreno precedentemente seminato a frumento e non mietuto, perché le spighe non erano giunte a maturazione'.

Lavurà vb. [la^wur'a]

Ce verbe, largement attesté en corse pour désigner l'acte de 'labourer' (Falcucci s.v. *lavurà*, Ceccaldi s.v. *laurā*, Alfonsi s.v. *laurà/lavurà*), vient du latin LABŌRĀRE (REW-4810-*labōrāre*) de LABORE(M) (REW-4809-*labor*). Le latin LABORE(M) 'travail (en tant qu'effort fourni), labeur' « s'emploie fréquemment dans la langue rustique, où les travaux sont particulièrement durs [...] de là les sens techniques de 'labour, labourer' conservés dans les langues romanes » (DELL s.v. *labor*).

2.1.3.a. Outils pour défoncer le terrain

Dans les ethnotextes cités *supra*, on observe l'emploi de termes désignant les outils utilisés pour 'défoncer le terrain' soit *gaglione* [gaʎ'ɔnɛ], *marra* [m'aɾa], *vanghinu* [vaŋg'inu] et *zappone* [dzaɸ'ɔnɛ]⁵³⁶.

Vanghinu n.m. [vaŋg'inu]

Le substantif *vanghinu* 'pelle, bêchette' (Falcucci s.v. *vanhigliu*, Ceccaldi s.v. *banghinu*)⁵³⁷ dérive de *vanga* [w'aŋga] 'bêche' (Ceccaldi s.v. *bangha*, BDLC s.v. *vanga*) avec le suffixe diminutif *-inu*. La base *vanga* continue le latin VANGA (REW-9137-*vanga*) 'bêche munie d'une barre horizontale fixée au-dessus du fer, pour permettre au pied d'appuyer avec plus de

⁵³⁴ Pour l'analyse de ce terme, cf. infra 'le petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)'.

⁵³⁵ Falcucci, Ceccaldi, Alfonsi.

⁵³⁶ Pour l'analyse des termes *gaglione* et *marra*, cf. 'le plantoir'.

⁵³⁷ Cf. aussi BDLC s.v. *vanhigliu* [bãŋg'iʝu] 'outil avec lequel on recouvre la semence'.

force' (DELL s.v. *vanga*). Le type VANGA fait partie des germanismes entrés très tôt en latin. En effet, Castellani date son introduction au Ier a.C. Il suppose l'existence, dans la partie septentrionale de Jültand, d'une forme similaire à l'ancien norvégien *vangsni* et désignant 'uno strumento atto a aprire il terreno'.⁵³⁸

Dans le domaine italo-roman, *vanga* 'attrezzo a mano per lavorare il terreno, formato da una robusta lama di ferro di forma e dimensioni diverse, con manico di legno e in basso una staffa o vangile' est attesté dès 1221 (DELI s.v. *vanga*).

Zappone n.m. [dzaḗ'ɔnɛ]

Le substantif *zappone* [dzaḗ'ɔnɛ] 'pioche' (BDLC s.v. *zappone*, Ceccaldi s.v. *zappòne*) dérive de *zappa* [dz'aḗpa] 'bêche ; houë ; pioche' (Falcucci s.v. *záppa*, Ceccaldi s.v. *zappa*, BDLC s.v. *zappa*) avec le suffixe augmentatif *-one*.

Dans le domaine italo-roman, le terme *zappa* 'attrezzo costituito da una lama metallica fissata ad angolo retto o acuto ad una lunga asta di legno, atto a smuovere e dissodare il terreno' est attesté dès 1221 (TLIO s.v. *zappa*).

En ce qui concerne son étymologie, deux voies principales sont proposées :

- le latin SAPPA 'sorte de hoyau' (REW-9599-*zapp-*, DELL s.v. *sappa*) et la présence du *z-* initial due à une influence des parlers du nord (DELI s.v. *zappa*)
- l'hypothèse d'un étymon *TSAPP- 'battere (la terra), zappare' avancée par J.Hubschmid (DELI s.v. *zappa*).⁵³⁹

2.1.3.b. Le petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)

Pour désigner 'le petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)', les lemmes suivants ont été recueillis : *aratu*, *aratucciu*, *coppia*, *cullaghja*, *cuppiolu*, *macinetta*, *macinuccia*, *vumara*. Etant attestés avec les significs précis 'joug' et 'petit joug', les plus employés sont les lemmes *coppia* [k'ɔḗja] et *cuppiolu* [kuḗj'olu] qui se répartissent sur l'ensemble de l'île. Les autres lemmes, excepté *cullaghja* [ku'aja] (Ruglianu) désignant une partie du 'joug', permettent de désigner une partie d'un instrument de labour et ont été relevés dans une localité : *aratu* [ar'adu] (Poghju Mezana), *aratucciu* [arad'uḗfu] (Lentu), *macinetta*

⁵³⁸ Castellani2000, pp. 34, 40-41.

⁵³⁹ Par ailleurs, pour le corse, Dalbera-Stefanaggi1991 (§ 263) souligne que « [...] un certain nombre d'unités lexicales, d'origines diverses, se sont intégrés au corse avec un [ts-] initial [...] » tel que le type *zappa*.

[madʒin'et̃a] (Santa Maria di Lota), *macinuccia* [madʒin'utʃa] (Santa Maria di Lota) ; *vumara* [w'uṃara] (Santa Maria di Lota).

Coppia n.f. [k'ɔpja] / **Cuppiolu n.m.** [kupj'olu]

Le terme *coppia* [k'ɔpja] est largement attesté en corse pour désigner 'le joug' (BDLC s.v. *coppia*, Falcucci s.v. *còppia*, Ceccaldi s.v. *còppia*, Alfonsi s.v. *còppia*). Cependant d'après les témoignages des informateurs⁵⁴⁰, l'espace entre les vignes étant étroit, deux animaux reliés par *a coppia* 'le joug' ne passaient pas mais un seul animal pour lequel était employé *u cuppiolu* 'le petit joug'. Ce terme *cuppiolu* dérive de *coppia* avec le suffixe diminutif *-olu*. La base *coppia* vient du latin CŌPŪLĀ (REW-2209-*cōpŭla*)⁵⁴¹.

Dans le domaine italo-roman, le terme *coppia* est attesté dès le XIIIème siècle pour désigner un couple d'animaux (TLIO s.v. *coppia*) ou plus largement 'due persone, due animali, due cose che stanno (o sono state) unite insieme' (sec. XIII-XIV) (GDLI s.v. *coppia*). En sarde, sont attestés *kòppia* 'paio ; coppia' et *kuppiolu* 'gemello' (DES s.v. *kòppia*).

Cullaghja n.f. [kuɫ'aja]

Ce substantif dérive de *collu* [k'oɫu] 'cou'⁵⁴² du latin COLLU(M) 'cou' (REW-2053-*cōllum*, DELL s.v. *collum*) avec le suffixe *-aghja* de -ARIU(M). Dans le domaine rural, l'emploi de *collu* et de dérivés de *collu* est bien attesté pour désigner une composante du harnais dont sont équipés les animaux de trait : *collu* [k'oɫu] 'la partie centrale du joug', *incullatoghja* [iŋkuɫat'ɔja], *incullatura* [iŋkuɫat'ura] 'les extrémités du joug', *collerettu* [kɔɫer'et̃u], *cullagna* [kuɫ'aɲa], *cullana* [kuɫ'ana] 'le collier (bête de somme)⁵⁴³, *cullare* [kuɫ'are] 'le collier (vache), (de bête de somme), (de bête de trait)⁵⁴⁴. La forme *cullaghja*

⁵⁴⁰ « È ind'è no pà lavurà a vigna ùn n'aviamu ch'à quistu qui è un boiu. » (Bastelica). « Ind'è i nosci vigna à no ch'è erani un pocu stretti ch'è sò ch'è ci hè avali passaia un animali. » (Lecci). « A coppia ma nò! Ma le vigne ùn esistia micca quì. Quì ghjera un cosu comu i caretti, un cullari incù duie... C'era una sola bestia. Ùn ci n'era micca duie, ùn c'era micca coppia quì. A coppia ci vulia a piazza. Quì punianu strettu, suvente menu di un metru. Allora eppo in le coste cum'è ind'è noi ùn lavuravanu quasgi micca parchi ùn ci era micca piazza pà girà Quì era tuttu fattu à a marra, *c'était pioché. *La vigne était piochée ou bêchée incù a vanga et on bêchait ici, qu'ind'è me vangava, si vangava a vigna è di manera à ricullà a tarra. » (Letia). « Qu'ùn aghju mai vistu ma *enfin sò ch'è lavuravanu e vigne incù un mulu/boiu, una vacca o duie allora ci vulia mette a coppia pè pudelli azzingà *voilà a coppia quessa si chjama. » (Petalba). « A coppia. Ùn ci passava ch'è unu. Ma per un animale solu ùn ci era chè què. Solu unu. È u chjamanu u cuppiolu. » (Tocchisu).

⁵⁴¹ Signifiant 'lien' et composée du préfixe CO- et de APULA de APIŌ 'lier, attacher' (DELL s.v. *cōpula*). D'autre part, en corse, on retrouve des continuateurs de CŌPŪLA notamment pour la désignation de 'la tortue', par exemple *cuppulata* [kupul'ata] : cf. Dalbera-Stefanaggi2001, pp. 191-200.

⁵⁴² Cette base *collu* 'cou' est largement diffusée sur l'ensemble du territoire corse (BDLC s.v. *collu*, Falcucci s.v. *cóllu*, Ceccaldi s.v. *cóllu*).

⁵⁴³ Données extraites de la BDLC.

⁵⁴⁴ BDLC s.v. *cullare*, Ceccaldi s.v. *cullare*.

recueillie à Ruglianu pour désigner ‘le petit joug’ est donc le résultat d’un processus métonymique : la désignation de la partie ‘pièce accrochée au cou de la bête de trait’ s’est étendue à celle du tout ‘le joug’.

Aratu n.m. [ar’atu] / **Aratucciu n.m.** [arat’ut̪ʃu]

La désignation du ‘petit joug’ avec les termes *aratu* [ar’atu] et *aratucciu* [arat’ut̪ʃu] est un processus métonymique : le tout permet de nommer la partie. La forme *aratucciu* est un diminutif de *aratu* avec le suffixe *-ucciu*⁵⁴⁵ très productif en corse. *Aratu* ‘charrue’ est largement attesté en corse (BDLC s.v. *aratu*, Falcucci s.v. *aratu*), on le trouve par ailleurs pour désigner un ‘outil avec lequel on recouvre la semence’ (BDLC s.v. *aratu*).⁵⁴⁶

Les formes *arato* et *aratro* sont les continuateurs italo-romans de deux étymons distincts ARATU(M) et ARATRU(M) (LEI s.v. *arātrum*). La première forme attestée est *aratro* (XIIIème siècle) avec le signifié ‘attrezzo agricolo che serve a dissodare il terreno, vecchio aratro simmetrico di legno’ (LEI s.v. *arātrum*). En ce qui concerne la forme *arato*, le LEI l’atteste à partir du XIVème siècle avec le signifié ‘attrezzo agricolo che serve a dissodare il terreno ; vecchio aratro simmetrico di legno’ et le TLIO s.v. *aratro* dès le XIIIème siècle avec le signifié ‘attrezzo atto a frangere il terreno per la coltivazione’.

Ce terme est aussi diffusé en sarde (*aratu*, *aradu* log. *aráu* camp.: DES s.v. *aratu*) et en calabrais (*aratu*, *aratru* : NDDC s.v. *aratu*).

Selon le LEI la diffusion des formes issues du type *ARĀTU(M) suppose une émergence de cet étymon dès le latin vulgaire. Le corse *aratu* vient donc du latin *ARĀTU(M), variante de ARĀTRU(M)⁵⁴⁷ (REW-602-*aratrum*) ‘araire, charrue’ (DELL s.v. *arātrum*).

Macinetta n.f. [madʒin’ɛ̃ʃa] / **Macinuccia n.f.** [madʒin’utʃa]

Ces termes ont été relevés pour nommer ‘le petit joug’ mais ne semblent pas correspondre à ce sens. Il semblerait que l’informateur veuille désigner la partie (‘la roue’) d’une machine servant à labourer, une machine moderne et non utilisé autrefois comme il l’est posé dans la question n°423 ‘le petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)’ puisque dans une

⁵⁴⁵ Du latin -ŪCEUS (Rohlf1969, § 1041).

⁵⁴⁶ M. Alinei souligne que le type *aratu* désigne une structure moderne en fer et expose les autres noms correspondant à la structure en bois (relevé dans l’ALEIC) soit *conceghju*, *armacciu*, *ernese*, *attrazzu* qu’il qualifie de « [...] *neologismi corsi del tutto originali ad autoctoni, creati nel momento dell’introduzione dell’aratro* [...] » (cf. Alinei2000).

⁵⁴⁷ Avec perte du -R- qui d’après le DES se retrouve en italien et dans l’ibéro-roman.

des réponses (relevé à Santa Maria di Lota) on peut noter la précision suivante *macinucce di *motoculteur* [madʒin'utʃɛ di moʔokult'ær] (BDLC s.v. *macinuccia*).

Vòmara n.f. [w'uṃara]

A nouveau nous sommes confrontés à un processus métonymique : ce terme permet de désigner une partie de l'instrument de labour mais non le 'petit joug'. Ce terme est bien attesté et diffusé dans l'ensemble des parlers corses avec le signifié 'le soc' (BDLC s.v. *vomera*, Falcucci s.v. *vomera* 'vomere', Ceccaldi s.v. *vōmara*). Il vient du latin VŌMER (REW-9448-*vōmer*, -*ēre*) 'soc de charrue' (DELL s.v. *vōmis*).

Dans le domaine italo-roman, *vomere* 'strumento di ferro concavo, il qual s'incastra nell'aratro, per fendere in arando la terra' est attesté depuis le XIV^{ème} siècle (La Crusca s.v. *vomere*) ; la forme *bomero* est recensée dès 1211 (DELI s.v. *vomere*). Dans les parlers calabrais, est diffusée la forme *vommara* (et ses variantes *vommerà*, *vombara*, etc.) 'vomere dell'aratro' (NDDC s.v. *vommara*).

2.1.4. Déchausser et chausser les ceps

Parmi les opérations relatives à la plantation des vignes, nous avons relevé les dénominations pour désigner les actes de 'déchausser (les ceps)' et 'chausser (les ceps)' dont on retrouve une description dans les ethnotextes⁵⁴⁸ suivants : **Bastelica** « *Caccià a tarra di u pede pà mettallu ùn pocu di sulu è pà lialle è dopu ripassavamu a *charrue chì rifasciava. Dopu hè ghjuntu la *decavaiionneuse chì passava. Dopu sò ghjunti tutti i *machines. Prima faciamu tuttu di marra, passavamu è scalzavamu tutti i calzi di marra cusì è dopu incalzavamu.* »⁵⁴⁹ ; **Lecci** « *Incù a zappa o sinnò incù l'aratu. Scalziaiani, ci era l'aratu, passaia l'aratu incù una mula ammittimu, scalzaia. Vangà a vigna *parce que les vignes étaient petites, si faciani à a vanga, pà scalzalla, calzalla. Si facia incù a vanga, vangaiani a vigna.* »⁵⁵⁰ ; **Letia** « *È bè quissu in principiu d'invernu si scalzavanu, s'acciuttulavanu *c'est à dire si facia una ciuttula à u pedu di u calzu chì permittia prima di caccià e barbaiule. E barbaiule *c'est des racines, sò radichelle chì surtitanu suvente annantu à u ceppu è chì ci*

⁵⁴⁸ Pour consulter l'ensemble des ethnotextes sur ce sujet, cf. annexe *déchausser et chausser les ceps*.

⁵⁴⁹ « Enlever la terre du pied pour lui mettre un peu de fumier et pour les attacher et ensuite nous repassons la charrue qui recouvrait. Après est arrivée la decavaiionneuse qui passait. Après sont arrivés toutes ces machines. Autrefois nous faisons tout avec la houe, nous passions et nous déchaussions tous les ceps avec la houe et ensuite nous chaussions. » (Ethnotexte recueilli à Bastelica au cours d'enquêtes personnelles).

⁵⁵⁰ « Avec la pioche ou autrement avec la charrue. Ils déchaussaient, il y avait la charrue, la charrue passait avec un mulet admettons, elle déchaussait. Bêcher la vigne, parce que les vignes étaient petites, on faisait à la bêche, pour déchausser, chausser. On faisait avec la bêche, ils bêchaient la vigne. » (Ethnotexte recueilli à Lecci au cours d'enquêtes personnelles).

vulia levità parchì ghjera... Isse radiche ghjeranu sopra sopra è pigliavanu u seccu dunque si tagliavanu di manera chì u calzu avessi e radiche in prufundura eppo dopu pirmittia d'assuvà parchì tandu ùn ci era tantu *engrais. [...] Tandu pigliavanu u sulu vechju, ùn ci vulia micca u sulu l'annu stessu, soprattuttu u sulu caprunu pudia tumbà i calzi si omu mittia l'annu stessu. Quì ghjera u sulu u più impurtante quì. È allora ci vulia à lacallu brusgià durante un annu è dopu si mittia issu sulu à u pedu di u calzu è si rincalzava, si ricupria di tarra pà furtificà u calzu.»⁵⁵¹ ; **Tocchisu** « Quand'è tù scalzi hè pè caccià u bastardu [...] è dopu di veranu, d'inguernu u scalzi è dopu l'accalzi pè l'istatina ch'ellu ùn soffri micca troppu di sicchina. Si facia à a manu cù a forza. Si scalzava d'inguernu, di ghjennaghju è di ferraghju. Di veranu, quandu sorte u bastardu, u li cacci eppo d'istatina l'accalzi a terra per ch'ellu ùn soffri di sicchina. »⁵⁵².

2.1.4.a. Déchausser les ceps

Pour désigner l'acte de 'déchausser les ceps', huit lemmes on été recueillis : *acciuttulà*, *aratà*, *arià*, *discalzà*, *scalzà*, *scanellà*, *sradicà*, *zappuddà*. Le plus employé est *scalzà* [skalts'a] largement diffusé sur l'ensemble du territoire. La forme *discalzà* [diskalts'a] relevée à Luri est une variante de *scalzà*. Dans le Cap Corse, apparaît également dans deux localités (Mursiglia et Santa Maria di Lota) le lemme *sradicà* [zradik'a]. Les autres lemmes ont chacun été relevés dans une à deux localités : *acciuttulà* [atʃuʔul'a] (Letia), *aratà* [arat'a] (Lecci)⁵⁵³, *arià* [arj'a] (Granacia), *scanellà* [skaneĬ'a] (Bastia, Loretu di Casinca), *zappuddà* [tsaḽud'a] (Livina)⁵⁵⁴.

⁵⁵¹ « Et bien au début de l'hiver on déchaussait, on creusait c'est-à-dire on faisait un trou au pied de cep qui permettait d'abord d'enlever *e barbaiule*. *E barbaiule* c'est des racines, ce sont de petites racines qui souvent sortaient sur le tronc et qu'il fallait enlever parce que c'était... Ces racines étaient au-dessus et prenaient le sec donc on coupait de façon à ce que le cep ait les racines en profondeur et ensuite ça permettait de fumer car autrefois il n'y avait pas l'engrais. [...] Autrefois ils prenaient le vieux fumier, il ne fallait pas le fumier de l'année en cours, surtout le fumier de chèvre il pouvait tuer les ceps si on mettait celui de l'année en cours. Ici c'était le fumier le plus important ici. Et alors il fallait le laisser brûler durant un an et ensuite on mettait ce fumier au pied du cep et on chaussait, on recouvrait de terre pour fortifier le cep. » (Ethnotexte recueilli à Letia au cours d'enquêtes personnelles).

⁵⁵² « Quand tu déchausses c'est pour enlever les mauvaises pousses [...] et ensuite au printemps, en hiver tu le déchausses et puis tu le chausses pour l'été qu'il ne souffre pas trop de la sécheresse. Ça se faisait à la main avec la fourche. On déchaussait en hiver, au mois de janvier et février. Au printemps, quand les mauvaises pousses sortent, on lui enlève et ensuite l'été tu le chausses, la terre, pour qu'il ne souffre pas de la sécheresse. » (Ethnotexte recueilli à Tocchisu au cours d'enquêtes personnelles).

⁵⁵³ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'défoncer le terrain (pour planter la vigne)'.

⁵⁵⁴ Ce verbe dérive probablement de *zappa* [dz'aḽa] : cf. *supra* la désignation des outils utilisés pour défoncer le terrain.

Scalzà vb. [skalts'a]

Dans le lexique agricole corse ce terme est bien attesté pour désigner l'acte de 'déchausser une plante' (BDLC s.v. *scalzà* 'déchausser (les ceps) ; arracher les pommes de terre', Ceccaldi s.v. *scalzā* 'déchausser une plante'). Falcucci ne glose pas le verbe *scalzà* mais glose *scalzu* 'déchaussé (sans chaussure)' dans des définitions qui ne sont donc pas relatives au lexique de l'agriculture (Falcucci s.v. *scalzu*). Le terme *scalzà* est composé du préfixe *s-*, issu du latin *EX-*, qui a ici une valeur privative⁵⁵⁵. Il dérive de *calzà* 'chausser les ceps'⁵⁵⁶ du latin *CALCEĀRE* 'chausser' (REW-1497-**calceāre*, DELL s.v. *calx*, LEI s.v. *calceare*).

Dans le domaine italo-roman, la première attestation de *scalzare* apparaît dès le XIIIème siècle avec le signifié 'togliere le scarpe e le calze' (DELI s.v. *scalzare*), que l'on retrouve aussi en corse. A partir du XIVème siècle, ce verbe apparaît dans le lexique agricole, pour désigner l'acte de 'rimuovere il terreno intorno al pedale o alle radici di una pianta, affinché possa assorbire facilmente l'acqua piovana o i concimi' (GDLI s.v. *scalzare*, DELI s.v. *scalzare*) ; 'liberare il pedale delle piante dalla terra d'attorno' (DEI s.v. *scalzare*). Signifiés attestés aussi en calabrais pour le verbe *scauzare* et ses variantes (*scazare...*) 'cavare la terra intorno a una pianta' (NDDC s.v. *scauzare*) et le substantif *scauzatura* 'cavità fatta intorno alla vite' présente un sens analogue à celui de *scalzà* en corse.

Au niveau phonétique, en théorie, *CĔ* aboutit à [tʃ] ; ainsi le type *calzà* avec l'aboutissement en [ts] est une forme irrégulière qui dénote un emprunt probablement aux parlers septentrionaux où cet aboutissement est normal.⁵⁵⁷

Acciuttulà vb. [atʃuʔul'a]

Ce verbe est composé du préfixe latin *AD-* et de *ciottula* [tʃ'oʔula] diminutif de *ciottu* [tʃ'oʔu]. Ces substantifs sont bien attestés en corse pour désigner 'un trou dans la terre ; un trou d'eau' (BDLC s.v. *ciottu* et s.v. *ciottula*, Falcucci s.v. *ciottula*, Ceccaldi s.v. *ciōttula*, Alfonsi s.v. *ciōttu* et s.v. *ciōttula*). Le préfixe *AD-* permet de former de nouveaux verbes⁵⁵⁸ et marque un changement d'état. La dentale finale du préfixe *ad-* s'est assimilée à la consonne initiale de *ciottula*, un phénomène bien répandu en domaine italo-roman.⁵⁵⁹

⁵⁵⁵ De même valeur sémantique que les préfixes *des-* et *dis-* (Rohlf1969, § 1011 et 1012, Medori 2001). Cf. variante *discalzà* [diskalts'a] 'déchausser (les ceps)'.
⁵⁵⁶ Cf. infra.

⁵⁵⁷ Voir Tekavčić1980, § 264, 266, 266.2.

⁵⁵⁸ En corse existe le verbe *ciuttassi* [tʃuʔ'asʔi] 'coucher (en parlant du soleil) ; plonger' (BDLC s.v. *ciuttà*, Ceccaldi s.v. *ciuttā*, Alfonsi s.v. *ciuttà*).

⁵⁵⁹Rohlf1969, § 1001.

Dans le domaine italo-roman, les substantifs *ciotto* ‘grosso sasso della forma arrotondata, che si trova soprattutto lungo il corso di fiumi e torrenti’ et *ciòttolo* ‘sasso dalla forma arrotondata levigato dalla l’acqua’ sont attestés à partir du XIV^{ème} siècle pour désigner ‘une pierre, un caillou’ (TLIO s.v. *ciotto* et *ciòttolo*) et remonteraient au type **čott-* ‘massa, ceppo, ciocco’ (DEI s.v. *ciotto*, idem TLIO, REW-2454-*čott-*⁵⁶⁰). Cependant Guarnerio⁵⁶¹ souligne qu’il convient de distinguer le corse *ciottula* ‘trou’ des formes italo-romanes *supra* désignant ‘une pierre’ et le rapproche du piémontais *sot* ‘trou’, tagg. *zotta* ‘fossé, fosse’ voire du prov.mod. *sot*, *souot* ou *chouot* ‘trou’ et à l’arbed. *zota* ‘motte de terre’. Pour le piémontais, Dal Pozzo⁵⁶² glose les formes *ciôt* et *sot* ‘trou peu profond’ et pour le provençal, Mistral⁵⁶³ glose les formes *sot*, *souot* et *chouot* avec des signifiés spécifiques⁵⁶⁴ et avec le sens général ‘creux’⁵⁶⁵. L’étymologie de ces formes reste incertaine mais il paraît bien probable que le corse *ciottu* vienne d’un apport gallo-italique ou gallo-roman.

Arià vb. [arj’a]

Le verbe *arià* ‘mettre à l’air’ dérive du substantif *aria* [‘arja], bien attesté en corse pour désigner ‘l’air’ (Falcucci s.v. *aria*, Ceccaldi s.v. *āria*, Alfonsi s.v. *aria*). Son emploi pour désigner l’acte de ‘déchausser les ceps’ peut s’expliquer par le fait que quand un cep de vigne est déchaussé il est exposé à l’air libre.

Dans le domaine italo-roman, le verbe *aerare* ‘mettere all’aria’ est attesté à partir du XVII^{ème} siècle (LEI s.v. *āēr*). La première attestation de *aria* date du XII^{ème} siècle sous la forme *aire* dans l’aire vénitienne ; la forme *aria* apparaît à partir du XIII^{ème} (TLIO s.v. *aria*). Les formes du type *aria* remontent à l’accusatif du latin *ĀĒR* ‘air’ (REW-240-) soit *AERA* avec métathèse du *-i-* (LEI s.v. *āēr*).

Scanellà vb. [skanel’a]

Ce verbe est un dérivé parasynthétique de *cannellu* [kañ’eĪu] de *canna* [k’aña] ‘roseau’ avec le préfixe *s-* à valeur intensive du latin *CANNA* ‘roseau’. Du latin aux langues romanes, le substantif *canna* a donné lieu à de nombreux dérivés et signifiés. Dans le lexique viticole corse, le substantif *cannellu* [kañ’eĪu] est bien attesté dans le sud de la Corse pour désigner

⁵⁶⁰ Sous cet étymon, le REW glose également le corse *čottula*.

⁵⁶¹ Guarnerio1916, § 229.

⁵⁶² Dal Pozzo1893.

⁵⁶³ Lou Tresor Dôu Felibrige s.v. *sot*, *souot*, *chouot*.

⁵⁶⁴ ‘Fosse spécialement pour enterrer le cadavre d’un animal’, ‘creux d’un pressoir à huile’, ‘trou du cochonnet au jeu de la crosse’, ‘sillon’.

⁵⁶⁵ Mistral propose de remonter au latin *SUBTU(M)* ‘dessous’ (REW-8402-*sūbtus*).

‘une rangée de ceps’ (BDLC s.v. *cannellu*)⁵⁶⁶. Le verbe *scanellà* permet donc de désigner un mode de plantation.

Dans les autres aires du domaine italo-roman, ce verbe ne semble pas être employé dans le lexique agricole.

***Sradicà* vb.** [sradik’a]

Ce verbe est un dérivé parasynthétique de *radica* [r’adika] ‘racine ; souche’ (Falcucci s.v. *radica*, Ceccaldi s.v. *rādica*, BDLC s.v. *radica*) avec le préfixe privatif *s-* et le suffixe verbal *-à*. La base *radica* [r’adika] vient du latin RADICA ‘racine’ (REW-7000-*radix*, DELL s.v. *rādīx*). Dans le lexique agricole corse, le verbe *sradicà* est bien attesté avec plusieurs significés : ‘déchausser les ceps’, ‘arracher les pommes de terre’, ‘enlever l’ivraie du champ de blé’ (BDLC s.v. *sradicà*), ‘déraciner’ (ALEIC829, Ceccaldi s.v. *sradicā*). Avec le sens de ‘déchausser les ceps’, ce verbe a été relevé dans le Cap Corse sous la forme *stradicà* [ʃtɾadik’a]. Comme le souligne S.Medori, le [t] de cette forme apparemment uniquement diffusée dans le Cap Corse « peut être une épenthèse ou révéler une autre construction du terme à partir des étymons EXTRA et RADICA »⁵⁶⁷.

Dans le domaine italo-roman, *sradicare* est attesté dès le XIV^{ème} siècle pour désigner l’acte ‘d’arracher une plante de la terre avec toutes ses racines’ (GDLI s.v. *sradicare*, TLIO s.v. *disradicare*). En sarde le terme *radika* (et ses variantes : *raika*, etc.) permet de nommer de façon précise ‘la racine de la vigne’ (DES s.v. *radika*).

2.1.4.b. Chausser les ceps

Pour désigner l’acte de ‘chausser les ceps’, dix lemmes ont été relevés : *accalzà*, *acculmà*, *calzà*, *culmà*, *dà a terra*, *incalzà*, *maghjincà*, *piantà*, *ricalzà*, *ricopre*. Les plus employés sont *calzà* [kalts’a] et ses dérivés attestés sur l’ensemble du territoire. *Calzà* [kalts’a] se diffuse dans la zone Cap Corse, nord-est, centre, Balagne et dans l’Extrême-Sud. Dans cette même zone du nord de la Corse, est employé le dérivé *accalzà* [akalts’a] recensé également dans une localité du sud-ouest (Veru) et du Fiumorbu (San Gavinu di Fiumorbu). Entre nord et sud, concentré dans la partie ouest de la Corse, se diffuse le dérivé *ricalzà* [rikalts’a]. Enfin le dérivé *incalzà* [iŋkalts’a] est principalement employé dans l’aire

⁵⁶⁶ Cf. les noms relatifs au signifié ‘une rangée de ceps’.

⁵⁶⁷ Medori2001, p. 118.

méridionale et n'a été relevé que dans une localité du nord en Casinca. Le lemme *maghjincà* [majiŋk'a] se diffuse dans le Cap Corse en prolongement dans la partie nord-est et dans l'Extrême-Sud. Avec le signifié 'le labour de printemps', ce verbe est également employé dans le centre et en Balagne et le substantif *maghjinchera* [majiŋk'era] dans la partie méridionale et le Cap Corse. En ce qui concerne les autres lemmes, on peut les qualifier de plus généraux et ils apparaissent dans une à deux localités avec le signifié 'déchausser les ceps' : *acculmà* [ākūlm'a] (Bastia, Petralba), *culmà* [kūlm'a] (Rutali), *dà a terra* [d'a a t'ε̄ɾ̄]⁵⁶⁸ (Granacia), *piantà* [pjant'a]⁵⁶⁹ (Santa Maria Ficaniella), *ricopre* [rik'opra] (Levie).

Calzà vb. [kalts'a]

Ce verbe est bien attesté en corse avec le sens général de 'chausser' (Ceccaldi s.v. *calzā*, Alfonsi s.v. *calzà*). Dans le lexique viticole, Falcucci ne recense pas *calzà* mais glose *calzaja* 'modo di piantare le viti' (Falcucci s.v. *calzaja*). *Calzà* vient du latin CALCEARE 'chausser' (REW-1497-**calceāre*) de CALX⁵⁷⁰. Au niveau phonétique, on rencontre le même phénomène qu'exposé *supra* pour *scalzà*.

Dans le domaine italo-roman, nous avons une première attestation de *calzare*, dès le XIIIème siècle, avec le sens 'mettere, infilare scarpe o calze' (TLIO s.v. *calzare*). Avec un signifié analogue à celui de 'chausser les ceps' c'est-à-dire 'portare la terra al piede di un albero o di una pianta per aumentare la sua forza vegetante, rincalzare', le terme n'est attesté qu'à partir de 1827 (LEI s.v. *calceare*). En sarde, le verbe *kaltsare* et ses variantes sont employés pour désigner l'acte d' 'infilare calze' et de 'rinforzare con ferro nuovo o acciaio il vomere o il piccone o altro strumento di ferro' (DES s.v. *kaltzare*).

Accalzà vb. [ākalts'a]

Cette forme dérive de *calzà* [kalts'a] avec le préfixe AD- qui est de même valeur que IN- et dont l'emploi est diffusé en Toscane⁵⁷¹ ; la dentale s'est donc assimilée à la consonne initiale de *calzà*. Pour le domaine italo-roman, le LEI s.v. *calceare* glose le lucquois *arkaltsá* 'accumulare terra intorno ad una pianta, rinforzare' attesté depuis le XIVème siècle.

⁵⁶⁸ Cette locution *dà a terra*, littéralement 'donner la terre', expose simplement en quoi consiste l'acte de chausser les ceps et ne nécessite pas d'explications particulières.

⁵⁶⁹ Cf. l'analyse de *piantà* exposée précédemment sous le signifié 'planter la vigne'.

⁵⁷⁰ Le corse continue notamment le latin CALX avec la forme *calzu* [k'altsu] employée sur l'ensemble de l'espace insulaire pour désigner 'le cep de vigne'.

⁵⁷¹ Rohlf's 1969, § 1001 et 1015.

Incalzà vb. [iŋkalts'a]

Le verbe *incalzà*⁵⁷² dérive de *calzà* avec le préfixe *in-* ayant ici le sens de ‘fournir, pourvoir de quelque chose’⁵⁷³. Dès le latin, parmi les dérivés de CALX, est en usage la forme INCALCIĀRE (REW-4338-**incalciāre*, DELL s.v. *calx*).

Dans le domaine italo-roman, *incalzare* est attesté dès le XIV^{ème} avec le signifié ‘inseguire senza dar tregua e riposo’ (DELI s.v. *incalzare*, GDLI s.v. *incalzare*) et à partir du XV^{ème} (principalement dans les parlers septentrionaux et méridionaux) pour désigner l’acte de ‘rincalzare piante, rafforzare’ (LEI s.v. *calceare*).

Ricalzà vb. [rikalts'a]

A nouveau nous sommes face un dérivé de *calzà* bien attesté également dans les dictionnaires corse (Ceccaldi s.v. *ricalzā* ‘butter des légumes ; rechausser un arbre, un mur’, Alfonsi s.v. *ricalzà* ‘rincalzare (*rechausser*)’). Le préfixe *ri-* du latin RE- s’applique généralement à des verbes et permet de marquer la répétition ou le renforcement⁵⁷⁴ comme c’est le cas pour *ricalzà* ‘chausser de nouveau’.

Dans le domaine italo-roman, le verbe *ricalciare* ‘accumulare la terra intorno ad una pianta, rinforzare una pianta’ est attesté dès le XIV^{ème} siècle pour désigner l’acte de mettre de la terre autour d’une plante (LEI s.v. *calceare*). A partir du XV^{ème}, est attestée la forme *ricalzare* et au XVI^{ème} on retrouve précisément *ricalzare (la vigna)* (LEI s.v. *calceare*).

Maghjincà vb. [majɲk'a]

Ce verbe est bien attesté dans le lexique viticole corse (BDLC s.v. *maghjincà* ‘chausser les ceps’, Falcucci s.v. *maghjincà* ‘zappar la vigna nel maggio’, Ceccaldi s.v. *maghjincā* ‘biner une vigne en mai’ et s.v. *maghjinchéra* ‘binage de la vigne en mai’). Le verbe *maghjincà* et son dérivé *maghjinchera* [majɲk'era] sont également employés de façon plus générale pour désigner l’acte de labourer la terre (BDLC s.v. *maghjincà* et s.v. *maghjinchera* ‘le labour de printemps’, Alfonsi s.v. *magghîncà* ‘maggessere, lavorare il maggese, preparare il terreno per seminarvi (*jachérer*)’ et s.v. *magghînhéra* ‘il maggessere’).

Maghjincà [majɲk'a] dérive de *maghju* [m'aju] ‘mai’ du latin MAJUS (REW-5240-*maius*) car cette action se déroule au mois de mai comme peuvent en témoigner les signifiés et formations lexicales *supra*, ainsi que les ethnotextes suivants : « È dopu quandu l'arba surtia

⁵⁷² Attesté notamment par Ceccaldi s.v. *incalzā* avec le sens de ‘talonner’.

⁵⁷³ Rohlf1969, § 1015.

⁵⁷⁴ Rohlf1969, § 1027.

*di branu si maghjincava, maghjincà *avec una piccula marra ghjera di sradicà l'arba chì surtia ghjera in francese *biner si l'on veut. Maghjincà ùn era micca tuttu affattu cum'è zappità parchì zappità *c'est biner des petites plantes, quì maghjincà ghjera pulisce a vigna incù una piccula marra. *Mais en surface parce que d'invernu si vangava à sta prifundura quì è a maghjinchera era sopra sopra era pà impedisce l'arba chì *pussava in le vigne »⁵⁷⁵; « Dicembre lavoranu è a scalzanu è dopu nantu à maghju a maghjincheghjanu, mettanu a terra à u pede »⁵⁷⁶.*

Dans le domaine italo-roman, les formes calabraises *ammajà* 'zappettare la vigna o il granone nel mese di maggio' et *ammaisari, ammajisare* 'vangare o arare più volte il terreno nel mese di maggio' sont employées avec des signifiés analogues au corse (NDDC s.v. *ammajà* et *ammaisari*).

Pour désigner 'le labour de printemps', le corse emploie notamment d'autres dérivés de *maghju* [m'aju] 'mai' avec la forme *maghjera* [maj'era] (BDLC s.v. *maghjera* 'le labour de printemps', Falcucci s.v. *maghjera* 'cultura della terra col zapparla nel maggio per seminarvi cereali', Ceccaldi s.v. *maghjéra* 'terrain ayant subi une première façon culturale', Alfonsi s.v. *magghiéra* 'maggese (*jachère*)'). Ce terme fait apparaître de nouveau des liens lexicaux et sémantiques intéressants.

En ce qui concerne le processus dérivationnel qui conduit à *maghjincà*, on note que ce verbe est donc formé de la base *maghju*, du suffixe *-incu* et du morphème verbal *-à*. Le suffixe *-incu* permet de former des adjectifs, des noms d'habitants et se retrouve aussi dans les toponymes. Ce suffixe est essentiellement diffusé en Corse et on le retrouve dans certains cas en Sardaigne⁵⁷⁷ et à Elbe. Rohlfs le rapproche notamment de la forme *-enc* en usage en provençal et en catalan. En ce qui concerne son origine, il remonte probablement au ligurien où il est attesté dans des noms propres tels que *Bondincus, Jovinca* et *Jovincillus*.⁵⁷⁸ Petracco Sicardi 1976 confirme cette origine ligure tout en évoquant la possibilité d'une confusion avec le germanique *-inga* : « *Per -inko- è altrettanto sicuramente, anche se meno ampiamente, provata l'origine ligure e per la Corsica un toponimo in -inko- è attestato già in epoca*

⁵⁷⁵ « Et ensuite quand l'herbe sortait au printemps *si maghjincava, maghjincà* avec une petite houe c'était déraciner l'herbe qui sortait, c'était en français *biner si l'on veut. Maghjincà* ça n'était pas exactement comme *zappità* parce-que *zappità* c'est biner des petites plantes, ici *maghjincà* c'était nettoyer la vigne avec une petite houe. Mais en surface car en hiver *si vangava* (on bêchait) à cette profondeur là et la *maghjinchera* c'était en surface, c'était pour empêcher l'herbe qui poussait dans les vignes » (Ethnotexte recueilli à Letia au cours d'enquêtes personnelles).

⁵⁷⁶ « Au mois de décembre ils labourent et ils la déchaussent et ensuite vers le mois de mai *a maghjincheghjanu*, ils mettent la terre autour du pied » (Ethnotexte recueilli à Patrimoniu au cours d'enquêtes personnelles).

⁵⁷⁷ « In Sardegna *-incu* sembra non appartenere al vecchio fondo ; potrà essere importato dalla Corsica o per mezzo del catalano (Wagner, HWS, §126) » (Rohlfs 1969, § 1101).

⁵⁷⁸ Rohlfs 1969, § 1101.

romana. Tuttavia in alcune aree della toponomastica romana è certo avvenuto la confusione tra -inko- preromano e -inga- germanico, assorbito quest'ultimo in -inko- per la seconda mutazione consonantica subita dal longobardo. »⁵⁷⁹.

Les lemmes suivants sont des termes généraux qui permettent de traduire l'idée de remplir de terre le trou autour du pied de vigne.

Culmà vb. [kulm'a] / **Acculmà vb.** [akulm'a]

Pour traduire les sens de 'comblé' et 'comble' les verbes *culmà* et *acculmà* 'comblé'⁵⁸⁰ et l'adjectif *colmu* [k'ɔlmu] 'comble, rempli au-delà du bord, rempli à ras' (Falcucci s.v. *còlmu*, Ceccaldi s.v. *còlmu*, BDL C s.v. *colmu*) sont bien attestés en corse. Ils viennent du latin CULME(N) 'sommet' (REW-2376-*cŭlmen*, DELL s.v. *columen*).

Dans le domaine italo-roman, l'adjectif *colmo* 'en parlant d'un récipient rempli au maximum' est attesté dès le XIII^{ème} siècle et le verbe *colmare* désignant l'acte de remplir un récipient ou de combler un fossé ou autre avec de la terre à partir du XIV^{ème} siècle (TLIO s.v. *colmare*).

Ricopre vb. [ric'opre]

Le terme *ricopre* 'recouvrir'⁵⁸¹ dérive du verbe *copre* [k'opre] 'couvrir'⁵⁸² avec le préfixe *ri-* à valeur intensive. La base *copre* vient du latin COOPĒRĪRE 'couvrir' (REW-2205-*coopĕrĭre*).

Dans le domaine italo-roman, avec ce même sens général de 'couvrir' le verbe *coprire* est attesté dès le XIII^{ème} siècle (TLIO s.v. *coprire*).

⁵⁷⁹ Petracco Sicardi 1976, pp. 142-143. Voir aussi Medori 2009, p. 73.

⁵⁸⁰ La forme *acculmà* est composée du préfixe *ad-* traité *supra*. Ces verbes sont notamment attestés par Ceccaldi s.v. *culmā* 'comblé' et s.v. *acculmā* 'remplir par-dessus bord'.

⁵⁸¹ Ceccaldi s.v. *ricopre*, BDL C s.v. *ricopre*.

⁵⁸² Falcucci s.v. *cuprì*, Ceccaldi s.v. *copre*, Alfonsi s.v. *copre*, BDL C s.v. *copre*.

2.1.5. Agencement des plants de vigne

A présent nous allons nous intéresser aux différentes dispositions des plants de vignes à travers les signifiés ‘les terrasses’, ‘les murettes de soutien des terrasses’, ‘une rangée de ceps’ et ‘les piquets de la vigne’.

2.1.5.a. Les terrasses de la vigne

Pour désigner ‘les terrasses (de la vigne)’, de nombreux termes ont été relevés : *cavellu*, *chjassata*, *chjusella*, *cialzareti*, *fasciu*, *lenza*, *parcella*, *piana*, *pianetta*, *piantaghju*, *riccia*, *ricciata*, *ripa*, *ripata*, *scarpa*, *striscia*, *trastu*, *traversa*.

Les plus diffusés sont *fasciu* [f'aʃu], *lenza* [l'ɛntsa], *ripa* [r'ipa] et son dérivé *ripata* [rip'ata], *piana* [pj'ana] et son dérivé *pianetta* [pjan'ẽta]. Le lemme *lenza* s'emploie sur l'ensemble du territoire. L'emploi de *fasciu* se dessine sur une ligne s'étendant du Cap Corse à l'Extrême-Sud en passant par le centre. La base *ripa* est particulièrement diffusé dans le nord de la Corse (zone Cap Corse, nord-est, centre, Balagne) mais est également employée dans le sud où elle a été relevée pour désigner ‘les murettes de soutien des terrasses’. L'emploi de la base *piana* est également concentré dans le nord entre Cap Corse et nord-est et a été relevée dans une localité du sud mais elle est attestée sur l'ensemble du territoire avec le sens général de ‘plaine’.

Les lemmes *riccia* [r'iʃa] et *ricciata* [riʃ'ata] sont moins diffusés mais on les retrouve à la fois pour la désignation des ‘terrasses (de la vigne)’ et des ‘murettes de soutien des terrasses’ principalement dans le sud de la Corse et en quelques points du nord.

Un nombre important de termes a certes été recueilli pour nommer ‘les terrasses’ mais une grande partie des lemmes représentés sur cette carte (cf. BDLC) n'apparaît que sur un ou deux points : *cavellu* [ka^wẽlu] (Antisanti), *chjassata* [caʃ'ada] (Olmata di Capicorsu), *chjusella* [cuz'ẽla] (Lozzi), *cialzareti* [tʃalʃar'eti] (Bunifaziu), *parcella* [partʃ'ẽla] (Poghju Mezzana), *piantaghju* [pjɔnt'aʃu] (Pastricciola), *scarpa* [sk'arpa] (Bunifaziu), *striscia* [str'iʃa] (Roglianu, Luri), *trastu* [tʃ'aʃtu] (Luri), *traversa* [traw'ɛrsa] (Santu Petru di Tenda, Isulacciu di Fiumorbu).

Au regard de la polysémie de ces termes, nous pourrions classer ces différentes dénominations sous plusieurs sèmes : /bande de terre/, /sentier, chemin/, /planche à cultiver avec mur de soutènement/, /zone de culture/, /mode de plantation/.

Sous le sème /bande de terre/, nous proposons d'analyser les termes *fasciu*, *lenza* et *striscia*.

***Fasciu* n.m.** [f'aʃu]

Dans le lexique agricole corse, sont attestées les formes *fasciu* 'les terrasses de la vigne' (BDLC s.v. *fasciu*) et *fascia* (BDLC s.v. *fascia* 'la planche à cultiver ; la parcelle semée en une fois', Falcucci s.v. *fascia* 'fascia di giardino'). Le terme *fasciu* vient du latin FASCIA 'bande de tissu' (REW-3208-*fascia*) de diffusion panromane. Ainsi du signifié 'fagot' est née l'image de 'la bande'. Les sens de 'fagot' et de 'bande de tissu' sont bien attestés en corse (Ceccaldi s.v. *fascia* 'bande large pour langer' et s.v. *fasciu* fagot de branchages, botte d'herbe', BDLC s.v. *fasciu* 'le fagot').

Dans le domaine italo-roman, si *fascia* (REW-3214-*fascis*, DELL s.v. *fascis* 'fagot') est attesté dès le XIIIème (TLIO s.v. *fascio* et *fascia*) ; ce nom n'est attesté qu'au XIXème siècle pour désigner les cultures en terrasses (GDLI s.v. *fascia* 'ripiani, naturali o artificiali, sostenuti da muri a secco, che formano come delle gradinate sui versanti dei colli della Liguria e sono variamente coltivati').

On peut donc noter que les parlers corses et italo-romans en général ont continué le signifié latin dans la désignation d'une bande de tissu. On constate notamment une évolution sémantique similaire avec la spécialisation de ce terme dans la désignation d'une bande de terre par analogie à la bande de tissu.

***Lenza* n.f.** [l'ɛnza]

Lenza vient du latin tardif LĒNTEA(M), terme déjà attesté en latin classique avec LĪNTEA(M) 'de lin' (REW-5072-*līnteum*) qui est un dérivé de LĪNU(M) 'lin ; tous objets en relation avec le lin' (REW-5073-*līnum*, DELL s.v. *līnum*).

Les continuateurs de LĪNTEA(M) sont bien attestés dans le lexique de la mer.

En corse, le type *lenza* est d'une part glosé par Falcucci s.v. *lenza* 'cordicina per pescare' et Ceccaldi s.v. *lenza* 'cordeau, fil à plomb, ligne (pêche)' et d'autre part bien représenté (toujours dans le domaine de la pêche) dans le NALCII avec les signifiés suivants : carte 369 'corde de la sonde' ; carte 462 'la corde-mère de la planche', 'l'avançon' ; carte 464 'la petite palangre côtière', 'la palangrotte' ; carte 466 'la ligne de traine', 'la ligne dormante'.

Dans les autres parlers italo-romans nous retrouvons des signifiés analogues. Dans le dictionnaire moderne genovese-italiano de Gaetano Frisoni, la forme *lensa* est glosée avec le

signifié ‘lenza da pescare’ ; les formes *lensa* et *lenza* sont notamment attestées dans le VPL. Le GDLI s.v. *lenza* donne une autre attestation du terme in *S. Girolamo volgar.* avec un signifié analogue ‘cordicella di crine, refe, filo di seta e di nailon, che è per lo più attaccata all’estremità di una canna, o alla quale sono fissati uno o più ami con piombi, galleggianti, esche naturali o artificiali...; è usata per catturare il pesce’. Ce signifié est également attesté dans La Crusca (1729-1738) s.v. *lenza* et *lensa* ‘alcune setole annodate insieme, alle quali s’appicca l’amo per pigliare i pesci’.

D’après ces diverses attestations, *lenza* permet donc de désigner un objet en lin et nous renvoie au terme latin dont il dérive à l’origine LĪNUM.

Au niveau sémantique, on observe que de la désignation d’une ‘ligne (de pêche)’ l’emploi de *lenza* s’est étendu à la désignation des ‘terrasses de la vigne’ où les sillons forment une sorte de ligne.

En corse, ce terme est largement employé pour désigner ‘une planche à cultiver’ (Falcucci s.v. *lenza* ‘striscia di un orto o campo, *plate-bande*’, Ceccaldi s.v. *lenza* ‘planche de terrain cultivé ou rendu propre à la culture’, BDLC s.v. *lenza* ‘la parcelle de terre affectée temporairement à la culture ; la parcelle semée en une fois ; la planche à cultiver ; les terrasses’). La forme *lenza* est attestée entre 1092 et 1107 dans la toponymie⁵⁸³. En tant que substantif, elle est attestée dans un texte corse de 1121 précisément dans le lexique viticole « *lenza de la vigna* »⁵⁸⁴. Toujours dans le lexique viticole, d’autres attestations apparaissent. En effet, Alfredo Stussi⁵⁸⁵ mentionne une autre attestation (1248) de la forme *lenza* avec « [...] *la lenza de la vigna* [...] », qui apparaît dans une charte en vulgaire écrite en Corse^{586 587}.

Avec le signifié ‘bande de terre’, ce terme est donc aussi employé dans d’autres aires italo-romanes (GDLI s.v. *lenza* ‘striscia di terreno, di ampiezza variabile, coltivata a superficie orizzontale, che si ottiene sui fianchi delle colline o delle montagne mediante la sistemazione a terrazzamento’, NDDC s.v. *lenza* ‘striscia di terreno piano’, DEI s.v. *lenza* ‘striscia di terra’⁵⁸⁸), ainsi qu’en ancien logoudorais (DES s.v. *lintha* ‘piccolo appezzamento di tarreno’). Rappelons que l’étymon LĪNUM permettait de désigner ‘le lin’ et ‘tous objets en relation avec le lin’. Ainsi d’après cette recherche étymologique et sémantique, on peut observer de

⁵⁸³ « *Lenza Longa* » (Scalfati1996, p. 82).

⁵⁸⁴ Scalfati1996, p. 95.

⁵⁸⁵ Stussi1990, p. 153.

⁵⁸⁶ Toujours dans un de ses articles (Stussi1993, pp. 241-242) intitulé *Corsica 11 novembre 1220*, après l’étude d’un parchemin traitant d’un acte de vente, A. Stussi offre une attestation de la forme pisane *lensa* à la suite d’un lexique relatif à l’agriculture « [...] *lo prato di culto e di agro e la sua medietate di la lensa di l’Albertulacia* [...] ».

⁵⁸⁷ Au sujet de ces attestations dans des textes corses, voir notamment Medori2013.

⁵⁸⁸ Avec ce signifié ‘bande de terre’, le DEI s.v. *lenza* le désigne comme terme calabrais, pisan et corse.

nouveau⁵⁸⁹ un terme employé d'abord pour la désignation d'une 'bande de tissu' et par glissement sémantique (probablement ancien) d'une 'bande de terre'.

***Striscia* n.f.** [str'iʃa]

A nouveau nous sommes face à un terme employé pour désigner 'une bande de tissu ou de terre ou autre' (Ceccaldi s.v. *striscia* 'bande de terre, de toile, lanière de cuir', Alfonsi s.v. *strisciula* 'striscia (*bande*), brano, brandello (*lambeau*)', BDLC s.v. *striscia* 'les terrasses ; la bande de terrain affectée à chaque moissonneur ; la lanière (du fouet)').

Dans le domaine italo-roman, le terme *striscia* 'pezzo stretto e lungo di materiale vario' est attesté à partir du XIV^{ème} siècle par le DELI s.v. *striscia* et serait d'origine onomatopéique. Cependant, l'analyse de Castellani⁵⁹⁰ sur ce terme nous amène à revoir le motif de formation selon lequel l'emploi de *striscia* avec le signifié 'bande de terre' découlerait de la désignation de la 'bande de tissu'. En effet, d'une part il propose une première attestation du nom commun⁵⁹¹ *striscia* datant de 1171 avec le signifié 'pezzo di terra lungo e stretto' et d'autres attestations avec le sens général 'appezzamento di terreno' datant du XIV^{ème} et du XV^{ème} siècle. D'autre part, concernant son étymologie, Castellani s'oppose à une origine onomatopéique et penche pour une origine germanique : « *A me sembra evidente che, dato il primitivo significato prediale della parola, l'onomatopea sia assolutamente esclusa. Ai Longobardi interessava indicare nel modo più semplice e diretto la forma dei terreni di cui veniva in possesso : di qui l'uso di STRICH (alto ted. ant strich 'linea', got. striks, anglosass. strica). [...] Quindi : striscia, continuazione di STRICH (con -a sul modello di petia e terra) 'pezzo di terra di forma lineare, ossia lunga e stretta', con successiva evoluzione semantica da un lato a 'appezzamento di terreno' (senza che abbia più importanza_o molto importanza_la forma), dall'altro a 'pezzo lungo e stretto di qualunque materia' ».* D'après cette analyse, le premier sens de *striscia* serait donc 'bande de terre' et par la suite 'bande de tissu ou autre'.

Les lemmes *fasciu*, *lenza* et *striscia* avec le signifié 'bande de terre' s'appuie donc sur un motif de base 'la bande de tissu'. Sous le sème /sentier, chemin/, nous proposons l'analyse des termes *chjassata* et *traversa*.

⁵⁸⁹ Cf. terme précédent *fasciu*.

⁵⁹⁰ Castellani2009, pp. 567-569.

⁵⁹¹ A cette même date, *Striscia* est également employé comme toponyme mais Castellani renvoie également à une attestation plus ancienne du toponyme (1077) recueillie par Pär Larson.

Chjassata n.f. [caš'ata]

Ce terme dérive de *chjassu* [c'aš̄u] avec le suffixe *-ata* servant à souligner la notion d'étendue physique. En corse *chjassu* sert principalement à nommer 'un sentier, un chemin' (Falcucci s.v. *chjassu* 'stradetta nell'interno d'un casale', Ceccaldi s.v. *chjassu* 'passage encaissé naturellement ou entre deux clôtures par mur ou palissades', Alfonsi s.v. *chiassu* 'vicolo (ruelle)', BDLC s.v. *chjassu* 'la rue ; le chemin de terre ; le sentier'). Avec le sens de 'culture en terrasses', il n'a été relevé que dans une localité mais son emploi est compréhensible car l'image des sentiers nommés *chjassu* constitués de bande de terre ou se présentant en escalier est assimilée à celle des terrasses. Il est également bien attesté dans la toponymie : par exemple *U chjassu*, *U chjassettu*, *U Chjassone*⁵⁹².

Dans le reste du domaine italo-roman, le terme *chiasso* ne semble être employé que dans les parlers toscans. En effet le TLIO s.v. *chiasso* recense des attestations toutes extraites de textes toscans dont la première se situe à partir de 1285 avec le signifié 'via (spesso corta e stretta) di città e di campagna'. Dans la continuité corse-toscan, Rohlfs⁵⁹³ le glose également avec des signifiés que nous retrouvons donc en corse 'sentier, escalier...' : *chiasso* 'vicolo in paese' (Elbe, zone de Sienne, Toscane méridionale), *chiasso* 'scalinata in paese' (Elbe), *chiasso* 'salita erta' (Amiata).

Ce terme vient du latin CLASSE(M) (REW-1964-*classis*, DELL s.v. *classis*). Le DELI s.v. *chiasso* postule pour l'évolution sémantique suivante : « [...] da 'divisione di cittadini' a 'divisione della città, quartiere, rione' e quindi a quello di 'via'. ».

Au niveau morphologique, on remarque un changement de classe avec le passage de la troisième déclinaison à une désinence issue de la deuxième déclinaison⁵⁹⁴.

Traversa n.f. [traw'ersa]

Ce terme vient du latin TRANSVĒRSU(M) 'qui va de travers ou à travers, transversal' (REW-8860-*transvĕrsus*, DELL s.v. *trānsversus*). En corse il est attesté pour désigner 'une route, un chemin' (BDLC s.v. *traversa* 'la route en agglomération', DCF s.v. *travèrsa* 'chemin de traverse, raccourci, rue principale') ou 'une traverse' (Ceccaldi s.v. *travèrsa* 'traverse (bois ou fer)', DCF s.v. *travèrsa* 'traverse (de bois, de fer)'.⁵⁹⁵

⁵⁹² Cf. CESIT Corsica.

⁵⁹³ Rohlfs 1979 s.v. *chiasso*.

⁵⁹⁴ Cf. Rohlfs 1968, § 353.

⁵⁹⁵ On le retrouve également dans la toponymie : *A Traversa* (CESIT Corsica).

Dans la désignation des ‘terrasses’, l’image du chemin est à nouveau assimilée à celle de la ‘bande de terre’. Dans le lexique relatif à la vigne, il a notamment été relevé à Isulacciu di Fiumorbu pour nommer ‘les murettes de soutien des terrasses’ : dans ce cas il semblerait qu’il soit assimilé à l’image de la *traverse* en tant qu’ ‘élément disposé transversalement’.

Sous le sème /planche à cultiver avec mur de soutènement/, nous analyserons les termes *riccia* et *ricciata*, *ripa* et *ripata*, *scarpa* et *trastu*.

***Riccia* n.f. [r’it̄ja] / *Riciata* n.f. [rit̄j’ata]**

Les termes *riccia* et *ricciata* dérivent probablement de *ricciu* [r’it̄ju] ‘hérisson’ du latin ERICIUM ‘le hérisson’ (REW-2897-*ericius*). En ce qui concerne le suffixe *-ata*, il permet de souligner la notion d’étendue spatiale originelle⁵⁹⁶. Dans le terme *ricciata*, il y a une extension vers la notion d’étendue physique. Dans ce cas, le suffixe *-ata* permettrait donc de mettre l’accent sur la notion d’espace. Dans certains cas, ce suffixe a une valeur collective⁵⁹⁷ que l’on pourrait également attribuer à notre terme *ricciata*.

En corse, du substantif *ricciu*, ont dérivé plusieurs termes désignant un amas de pierres dont l’assemblage donne lieu à un mur ou un sol aménagé ou naturel : Falcucci s.v. *ricciula* ‘sin. di pietra, sasso, caillou’ et s.v. *ricciulata* ‘massiciata di pietre più o meno unite, acciottolato’, Ceccaldi s.v. *riccia* ou *ricciata* ‘bord en terre d’une planche de jardin’, BDLC s.v. *riccia* ‘le talus’ et s.v. *ricciata* ‘les terrasses’, ‘la pente’, ‘un éboulis’, ‘la murette en pierre sèche’, ‘la murette double’, ‘les murettes de soutien des terrasses’.

En domaine italo-roman, *riccio* et ses dérivés permettent principalement de décrire des aspects du tissu ou des cheveux avec les qualificatifs suivants « ondulé, bouclé, non lisse, recourbé ou à la forme d’une spirale ». Dans le répertoire agricole nous retrouvons l’adjectif *ricciuto* avec le signifié ‘solcato dalle linee curve delle coltivazioni’ et dans l’exemple ‘morbido diramarsi delle vallette e dei poggi ricciuti di vigne’ (GDLI s.v. *ricciuto*).

En confrontant les signifiés corses et italo-romans, on peut noter que les signifiés des dérivés corses *ricciata*, *riccia*, et *ricciulata* témoignent d’une certaine originalité. La question suivante se pose alors : comment ce terme est passé de la désignation de l’animal à celle des ‘terrasses de la vigne’ ? Ce glissement sémantique s’est probablement réalisé à travers la métaphore. En effet la technique de pavement constituant à placer les pierres verticalement

⁵⁹⁶ Rohlf’s 1969, § 1129.

⁵⁹⁷ Rohlf’s 1969, § 1129.

dans le sol (vs au pavement à plat)⁵⁹⁸ rappelle l'image des piquants dressés sur le dos du hérisson. En ce qui concerne l'extension du corse *ricciata* à la désignation des 'terrasses de la vigne', deux possibilités apparaissent : d'un part il paraît probable que le terme *ricciata* permette avant tout de désigner 'les murettes de soutien des terrasses'⁵⁹⁹ et par extension 'les terrasses' elles-mêmes et d'autre part 'la culture en terrasses' nous renvoie à la structure de certains chemins en escalier nommés également *ricciata* en corse.

Pour en revenir au motif de ces dénominations basé sur la forme, nous le retrouvons dans le domaine gallo-roman. En effet depuis le XIV^{ème} siècle *hireçon* (et par la suite *en hérisson*) permet de nommer une 'disposition de briques, de moellons sur un mur' (TLFi s.v. *hérisson*), ce qui n'est pas sans nous rappeler l'emploi corse des continuateurs de ERICIUM pour désigner les résultats de la disposition des pierres.

Ripa n.f. [r'ipa] / **Ripata n.f.** [rip'ata]

En corse le terme *ripa* (ou son dérivé *ripata*), du latin RĪPA(M) 'rive' (REW-7328-*rīpa*, DELL s.v. *rīpa*), est employé à la fois pour désigner 'la rive', 'un terrain escarpé', 'la planche à cultiver' et 'les murs de soutènement' : Falcucci s.v. *ripa* 'rive ; precipizio ; muro di separazione', Ceccaldi s.v. *ripa* 'mur de soutènement constituant le bord d'une planche de terrain en coteau', Alfonsi s.v. *ripa* 'ripa, riva (*rive, bord*), in genere, qualunque rialzo, specialmente sassoso (*escarpement*)', BDLC s.v. *ripa* 'la rive', 'les terrasses', 'les murettes de soutien des terrasses' et s.v. *ripata* 'les terrasses'. Il est notamment bien représenté dans la toponymie : par exemple *E Ripe, A Ripa Alta, A Ripa Longa*⁶⁰⁰.

Au niveau sémantique, nous pouvons synthétiser l'évolution de la façon suivante : 'rive' > 'mur de soutènement' > 'bande de terre'.

Il est à noter que les informateurs soulignent que *a ripa* est un mur de terre en opposition à un mur de pierres⁶⁰¹.

Dans le domaine italo-roman, nous retrouvons des signifiés analogues au corse. En effet à partir du XIV^{ème} siècle, cette forme est attestée avec son sens premier de 'rive'⁶⁰² et ses sens secondaires 'bande de terre' (DELI, La Crusca1729-1738 s.v. *ripa* 'ripa è ogni tagliamento di terreno', GDLI s.v. *ripa* 'apprezzamento di terreno, campo, prato in forte pendenza'), 'terrain

⁵⁹⁸ En corse le terme *ricciata* permet notamment de désigner un chemin en escalier composé d'un amas de pierres.

⁵⁹⁹ Comme le souligne un de nos informateurs de Lecci : cf. en annexe ethnotexte *Les terrasses de la vigne* à Lecci 2.

⁶⁰⁰ Cf. CESIT Corsica.

⁶⁰¹ Sur ce sujet, cf. annexe ethnotextes *Les terrasses de la vigne* à Filicetu, Letia et Venacu.

⁶⁰² DEI, DELI, GDLI, La Crusca1729-1738 s.v. *ripa*.

escarpé ; rocher' (GDLI s.v. *ripa* 'roccia scoscesa ed erta ; rupe ; pendio, monte elevato', Rohlfs1979 s.v. *ripa* 'luogo scosceso, rupe, roccia scoscesa'), 'mur' (GDLI s.v. *ripa* 'cinta di mura') ou 'zone de culture' (GDLI s.v. *ripa* 'semenzaio disposto in pendenza'). On retrouve ce terme également dans le lexique de la vigne comme en témoigne l'exemple extrait de La Crusca1729-1738 s.v. *ripa* « *cavando uno Giudeo una ripa per crescere una sua vigna, sotterra trovòe un sasso grande, il quale di fuori era tutto saldo, e senza nulla fessura* »⁶⁰³.

Scarpa n.f. [sk'arpa]

Avec le sens de 'terrasses (de la vigne)', le substantif *scarpa* a été relevé dans une localité à Bunifaziu (BDLC s.v. *scarpa*). Pour ce qui est du corse⁶⁰⁴, seul le DCF s.v. *scàrpa* 'escarpe, talus, remblai ; contrefort' et InfCor s.v. *scarpa* 'pendita à l'orlu di un terrenu pianu ; muru pendiu di sustegnu, di furtificazione' le glosent avec des signifiés qui intéressent notre propos. En italien, il est employé avec des sens analogues au bonifacien. En effet La Crusca1729-1738 s.v. *scarpa* l'atteste avec le signifié 'pendio delle mura, che le fa sporgere in fuori più da piè, che da capo' à partir du XVème (idem DELI s.v. *scarpa*). A partir du XVIème on le retrouve précisément dans le lexique viticole⁶⁰⁵ avec la locution *a scarpa* 'en pente' permettant de qualifier les 'murettes de soutènement d'un terrain' (La Crusca s.v. *scarpa*). En ce qui concerne son origine, il remonterait au gothique *skrapa* 'appui, soutien' (REW-8009-**skrapa*).

Trastu n.m. [tr'astu]

Le substantif *trastu* vient du latin TRANSTRU(M) 'poutre ou planche posée horizontalement au-dessus d'un vide entre deux murs' (REW-8857-*tra(n)strum*, DELL s.v. *trānstrum*). En corse, on retrouve le sens de 'planche en bois' avec les signifiés 'souple' (Ceccaldi s.v. *trastagnu*) ou 'la plate-forme (où on fait sécher le fromage)' (BDLC s.v. *trastu*) ou 'tréteau, estrade' (DCF s.v. *trastātu* 'tréteau, estrade'). Par analogie ce terme permet donc de désigner 'les terrasses de la vigne' (BDLC s.v. *trastu*), sens notamment bien attesté par Falcucci s.v.

⁶⁰³ Le DEI s.v. *riva* propose notamment un attestation de la forme *ripa* documentée au XIème siècle dans la toponymie toscane.

⁶⁰⁴ Recherches effectuées dans Falcucci, Ceccaldi, Alfonsi, Rohlfs1979, Guarnerio1915-1916 et Hohnerlein2003.

⁶⁰⁵ D'après l'exemple « [...] *fare un muro a secco, grosso, a scarpa, che sostenga il terreno* » extrait du « Trattato della coltivazione delle viti » de G.V. Soderini.

trastu (et *trastata*) ‘pezzo di terreno coltivato a vite sostenuto da un muro a secco’. On retrouve cette base lexicale notamment dans la toponymie corse.⁶⁰⁶

Dans le domaine italo-roman, il est bien représenté en Toscane mais uniquement avec son sens premier ‘planche, poutre’ : Rohlfs1979 s.v. *trasto* (lucch.) ‘corrento di legno con cui si forma la pergola’ ; *trasti* (pis.) ‘travicelli infissi nel muro’ ; *trasto* (Elbe) ‘traversa della gondola che funziona per sedile’ (dico di marina medievale e moderno).

Sous le sème /zone de culture/, nous analyserons des termes généraux permettant de désigner un espace destiné à la culture.

***Chjusella* n.f.** [cuz'eĪa]

Le substantif *chjusella* dérive de *chjosu* [c'ɔzu] du latin CLAUSU(M) (REW-1973-*clausum*) avec le suffixe diminutif *-ella*. La base *chjosu* et ses diminutifs (*chjusellu* [cuz'eĪu], *chjusella* [cuz'eĪa]) sont largement attestés en corse et employés sur l'ensemble de l'île comme en témoignent les relevés suivants : Falcucci s.v. *chjòsu* ‘chiuso, podere, campo, *enclos*’ ; Ceccaldi s.v. *chjòsu* ‘jardin’, s.v. *chjusellu* ‘jardinet’, s.v. *chjusella* ‘petit enclos’, s.v. *chjusa* ‘enclos pour pâturage ou verger’ ; Alfonsi s.v. *chiòsu* ‘podere, campicello (*enclos*)’, s.v. *chiusellu* ‘poderetto chiuso (*petit enclos*)’ ; BDLC s.v. *chjosu* ‘enclos ; champ ; le jardin (potager) ; parcelle de terre affectée temporairement à la culture’, s.v. *chjusellu* ‘enclos ; le champ’. Avec ce même sens d'enclos, la forme *chioso* est attestée dès 1242 dans un document provenant de Corse⁶⁰⁷, ainsi que les formes latinisantes *clauso* en 1248⁶⁰⁸ et *closo* au XIVème⁶⁰⁹. L'emploi de la base *chjosu* et dérivés est notamment très fréquent en toponymie ; pour donner quelques exemples nous pouvons mentionner les noms suivants : *U Chjosu cumunu*, *U Chjosu lungu*, *U Chjosu novu*, *U Chjosu Vechju*, *U Chjusellu*, *U Chjusacciu*⁶¹⁰.

Dans le domaine-italo-roman, également avec le sens d'enclos, le substantif *chiuso* est attesté dès 1236 dans l'aire toscane (TLIO s.v. *chiuso* ‘terreno cinto da una siepe, uno steccato, un muro’).

⁶⁰⁶ Voir J. Canarelli-S. Medori2001 (*Trastaghju* à Figari), ainsi que CESIT Corsica où *U Trastu* est recensé dans les toponymes.

⁶⁰⁷ Documento volgare della Corsica : « Pär Larson, Una carta balanina del 1242, in Paola Manni e Nicoletta Maraschio (a cura di), Da riva a riva. Studi di lingua e letteratura italiana per Ornella Castellani Pollidori, Firenze, Franco Cesati Editore, 2011, pp. 241-56 [testo pp. 244-46]. » (TLIO s.v. *chioso*).

⁶⁰⁸ Stussi1990, p.146.

⁶⁰⁹ Scalfati1994, p.197.

⁶¹⁰ CESIT Corsica.

Parcelle n.f. [partʃ'ẽa]

Ce substantif n'a été relevé que dans une localité pour nommer 'les terrasses (de la vigne)' et il est glossé par Ceccaldi s.v. *parcella* avec son signifié général 'parcelle'. Il est probable que ce terme soit un gallicisme correspondant au français *parcelle* 'pièce de terre d'un seul tenant formant un tout au regard de la propriété, de l'exploitation ou de la culture' (TLFi). Dans le domaine gallo-roman, *parcelle* est d'abord (XIIIème siècle) attesté avec le signifié 'petite partie d'un tout ; compte détaillé' et par la suite (1563) pour désigner 'une portion de terrain de même culture' (TLFi s.v. *parcelle*). Ce terme vient du latin populaire PARTĪCĒLLA (REW-6257-*partĭcĕlla*) du classique PARTĪCŪLA 'parcelle' diminutif de PARTE(M) 'part, partie' (TLFi s.v. *parcelle*, REW-6254-*pars*, DELL s.v. *pars*).

Piana n.f. [pj'ana] / **Pianetta n.f.** [pjan'ẽa]

La forme *pianetta* [pjan'ẽa] dérive du substantif *piana* [pj'ana] avec le suffixe diminutif -*etta*. La base *piana* vient du latin PLĀNU(M) 'plat, uni, plan' (REW-6581-*plānus*, DELL s.v. *planus*). En corse, les formes *pianu* [pj'anu] et *piana* permettent de désigner 'une grande étendue de terrain plat et uni' (BDLC s.v. *pianu* 'le champ ; le plateau (relief) ; le pré', s.v. *piana* 'la plaine') et ont donné plusieurs dérivés ayant ce même sens⁶¹¹. Pour désigner 'un espace réservé à la culture', la forme *piana* semble être principalement employée dans le Cap Corse et le nord-est (BDLC s.v. *piana* 'la parcelleensemencée avant d'être labourée', 'la planche à cultiver', 'les terrasses').⁶¹²

Dans le domaine italo-roman, la forme *piana* est attestée dès la première moitié du XIVème siècle avec le signifié 'terreno pianeggiante' (DELI s.v. *piana*). Elle est notamment employée pour désigner un espace réservé à la culture : GDLI s.v. *piana* 'appezzamento di terreno in cui si pratica un solo tipo di coltura', 'striscia di terreno ricavata da un pendio e resa pianeggiante per poterla coltivare'. D'autre part, nous retrouvons l'emploi du terme dans le domaine viticole avec la forme frioulane *plagne* 'la bande de terre entre deux rangées de ceps'⁶¹³.

Du latin aux langues romanes, on note donc le passage d'un adjectif à un substantif au niveau morphologique et au niveau sémantique d'une part la continuité du signifié latin et d'autre part la spécialisation du terme dans la désignation d'une planche à cultiver.

⁶¹¹ *Pianata* 'le plateau (relief) ; spianata, terreno piano' (BDLC, Falcucci s.v. *pianata*) ; *pianura* 'la plaine ; vaste étendue plate' (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *pianura*).

⁶¹² La base *Piana* est également bien représentée dans la toponymie corse : cf. CESIT Corsica.

⁶¹³ cf. Jacopo Pirona (1871), *vocabolario friulano* s.v. *plagne* 'spazio di terreno coltivato fra l'uno e l'altro anguillare delle viti' et DEI s.v. *piagna* : friul. *plagne* 'striscia di terra fra due filari di viti'.

Piantaghju n.m. [pjant'aju]

Ce terme dérive de la base *pianta* (REW-6575-*planta*)⁶¹⁴ avec le suffixe *-aghju*. En latin, PLANTA avec le sens de 'végétal' n'est pas attesté dans les textes et n'apparaît que plus tard dans les langues romanes. Ce terme est attesté dès le XIIIème siècle dans les domaines gallo-roman⁶¹⁵, notamment pour désigner 'une vigne récemment plantée' (DELF), et italo-roman (DEI s.v. *planta* 'vegetale, essere che sia verde, che cresca attaccato a un substrato, che porti fiori e frutti').

En ce qui concerne le suffixe *-aghju*, du latin -ARIU(M), il est très productif en corse avec plusieurs signifiés ; notamment dans la formation de noms désignant 'un lieu où se trouvent des végétaux'⁶¹⁶. Dans la construction du terme *piantaghju*, la notion de végétaux est représentée à travers *pianta* et celle d'espace réservé à l'agriculture à travers le suffixe *-aghju*.

Pour finir, nous analyserons le terme *cavellu* sous le sème /mode de plantation/.

Cavellu n.m. [kaw'eĭu]

Le terme *cavellu* dérive de la base *cavu* [k'awu] 'creux' avec le suffixe diminutif *-ellu*. La base *cavu* vient du latin CĀVU(M) 'creux' (REW-1796-*cavus*, DELL s.v. *cauus*). Le corse a donc continué le signifié latin et créé par la suite des dérivés, à l'intérieur même de la langue, avec une spécialisation du signifié. L'emploi de *cavellu* pour désigner 'les terrasses de la vigne' s'explique par le fait que le mode de plantation de la vigne en terrasses nécessite l'excavation du terrain.

Dans le domaine italo-roman, une première attestation de la forme *cava* apparaît en 1288 dans des textes toscans (TLIO s.v. *cava* 'scavo sotteraneo al fine di penetrare di sorpresa nella fortezza del nemico o scalzare le mura'). Toujours dans des textes toscans, à partir de 1292, surgit l'adjectif *cavo* avec le signifié 'che ha una superficie concava; che è vuoto all'interno' (TLIO s.v. *cavo*). Dès le XIVème, le terme est attesté dans le lexique de la viticulture (TLIO s.v. *cava* 'porre a cave (le viti): scavare una fossa lunga quanto è il filare delle viti collocandole alle volute distanze e coprendole con la terra impiegata nel fare la fossa').

⁶¹⁴ Voir l'analyse de *piantà* 'planter la vigne'.

⁶¹⁵ Cf. TLFi.

⁶¹⁶ Medori2005, pp. 39-53.

Dans le domaine italo-roman⁶¹⁷ apparaissent donc des signifiés analogues au corse avec un terme de sens plus général dans le travail de la terre, et ensuite l'extension de son emploi dans le domaine spécifique de la viticulture. Le corse, à la différence des autres parlers italo-romans, a créé des dérivés pour ce qui relève du lexique agricole avec *cavellu* 'les terrasses de la vigne' et *cavella* 'la planche à cultiver' (BDLC).

2.1.5.b. Les murettes de soutien des terrasses

Pour désigner 'les murettes de soutien des terrasses' seize lemmes ont été relevés : *fundale*, *maceghja*, *muraglia*, *muraglietta*, *muraglione*, *murareddu*, *murata*, *muratella*, *murella*, *muretta*, *murettu*, *murū*, *paratina*, *ricciata*, *ripa*, *traversa*.⁶¹⁸ Comme nous pouvons le constater, une grande partie de ces lemmes dérive du substantif *murū* [m'uru] du latin MURU(M)⁶¹⁹. Deux types de constructions se sont développés : le type *murū* + suffixe et le type *muraglia* + suffixe. Le substantif *murū* est employé sur l'ensemble du territoire corse. Au nord-est, sont diffusées les formes composées des suffixes diminutifs *-ella* et *-etta* (*murella* [mur'eĭa], *muretta* [mur'ēta]). Les suffixes *-ettu* et *-eddu* se retrouvent dans le sud avec les formes *murettu* [mur'ētū] et *murareddu* composé de *murū* et des suffixes en concaténation *-aru* + *-ellu* (variante *-eddu*) ; dans cette zone est également employée la forme *murata* [mur'ata] avec le suffixe *-ata*. La forme *muratella* [murat'eĭa] a été relevée dans le centre. D'après nos enquêtes, le substantif *muraglia* se diffuse dans l'Extrême-sud et le Cap Corse⁶²⁰. La carte 1461 de l'ALEIC révèle que ce type est diffusé dans le Cap Corse, le nord-est, le centre et l'Extrême-Sud. Les formes suffixées dérivant de la base *muraglia* apparaissent dans le Cap Corse (*muraglietta* [muraġ'ēta]) et dans le centre (*muraglietta* [muraġ'ēta], *muraglione* [muraġ'ōne]).

Outre les formes dérivées de *murū*, un autre lemme est diffusé sur l'ensemble du territoire : *ripa* [r'ipa]. Le type *maceghja* [matʃ'eja] se répartit entre le centre et le sud-ouest de la Corse. Les lemmes suivants ont été relevés de façon relativement isolée, dans une ou deux localités : *fundale* [fund'alɛ] (Siscu) ; *paratina* [par'atina] (Balogna) ; *ricciata* [riġ'ata] (Borgu, Santa Maria Ficaniella, Portivechju) ; *traversa* [traw'ersa] (Isulacciu di Fiumorbu).

⁶¹⁷ Le TLIO recense principalement des attestations en toscan et quelques unes dans les parlers septentrionaux.

⁶¹⁸ Pour l'analyse des lemmes *ricciata*, *ripa* et *traversa*, voir *supra* 'les terrasses de la vigne'.

⁶¹⁹ Il est également représenté dans la toponymie corse comme par exemple *Muru* ou *Muratu* (cf. CESIT Corsica).

⁶²⁰ Notamment avec les signifiés 'la murette double', 'la murette en pierres sèches' et 'le mur extérieur' (BDLC s.v. *muraglia*).

Muru n.m. [m'uru]

Le substantif *muru* est largement attesté en corse pour désigner un ouvrage de maçonnerie composé de différents matériaux servant à marquer une séparation dans une surface donnée (BDLC s.v. *muru*, Falcucci s.v. *muru*, Ceccaldi s.v. *muru*). Ce terme vient du latin MŪRU(M) ‘mur’ (REW-5764-*mūrus*, DELL s.v. *mūrus*). Dans le domaine italo-roman, la forme *muro* est attestée à partir du XIII^e siècle pour nommer une structure composée de différents matériaux (DELI s.v. *muro*, GDLI s.v. *muro*).

A partir du substantif *muru*, le corse a développé de nouvelles unités lexicales formées à l’aide d’un suffixe.

➤ *Murareddu* n.m. [murar'eḏu]

Ce terme dérive de *muru* avec les suffixes en concaténation *-aru* + *-ellu* (*-eddu* étant une variante). L’emploi du suffixe *-aru* en concaténation avec un autre suffixe est très productif en corse. Le suffixe *-ellu* vient du latin *-ELLU(M)* de valeur diminutive⁶²¹.

➤ *Murata* n.f. [mur'ata] / *Muratella* n.f. [murad'eĭa]

Murata dérive du nom *muru* avec le suffixe *-ata*. Ce suffixe permet à l’origine de former des substantifs déverbaux et par la suite il a été également rattaché directement à d’autres substantifs. Parmi ses fonctions, il a ici une valeur augmentative ‘un grand mur’.⁶²² *Muratella* dérive de *murata* avec le suffixe diminutif *-ella* (cf. *murareddu*).⁶²³

➤ *Murella* n.f. [mur'eĭa]

Ce terme dérive du nom *muru* avec le suffixe diminutif *-ella*. Il est notamment employé pour désigner ‘une construction en pierres servant de siège’ (BDLC s.v. *murella* et *murelle*). Cependant, il est à souligner qu’en toponymie ce suffixe permet aussi de marquer l’idée de dépendance dans l’espace, comme l’a exposé S. Medori dans une étude consacrée aux toponymes du Cap Corse⁶²⁴.

⁶²¹ Rohlf s1969, § 1082.

⁶²² Rohlf s1969, § 1129.

⁶²³ Nous retrouvons ces dérivés notamment dans la toponymie avec *Muratu* en Haute-Corse et *Murateddu* dans l’Extrême-Sud.

⁶²⁴ Voir Medori ICOS, p. 274 : « *Vorrei finire di esporre le mie osservazioni sulla lingua accennando al suffisso -ellu, che in corso ha valore diminutivo, sia a livello di lessico comune che nei toponimi. Tuttavia, tracciando una cartografia dei toponimi della Pieve di Lota, mi sono accorta che il suffisso poteva anche rispecchiare una dipendenza rispetto ad un luogo o all’altro, suggerendo di conseguenza l’idea di ‘nuovo’. Così, in spazi molto*

➤ *Murettu* n.m. / *Muretta* n.f. [mur'ētū] / [mur'ētā]

Ces substantifs dérivent de *muru* et avec le suffixe diminutif *-ettu* (fém. *-etta*). L'origine de ce suffixe reste obscure et Rohlf⁶²⁵ mentionne plusieurs voies possibles : une origine latine -ĪTTUS, germanique ou gallique.

Le substantif *muru* et ses dérivés sont des termes bien attestés en corse pour désigner de façon générale 'un mur'. Les suffixes employés permettent de préciser la dimension de ce mur c'est-à-dire de petite taille.

***Muraglia* n.f.** [mur'aʎa]

Le terme *muraglia* est bien attesté en corse pour désigner un mur « à deux faces » soit 'un petit mur' (BDLC s.v. *muraglia*) et un mur épais 'muraille ; mur de maison' (BDLC s.v. *muraglia*, Falcucci s.v. *muraglia*, Ceccaldi s.v. *muraglia*). Il continue le dérivé latin MŪRĀLIS de MŪRU(M) (DELL s.v. *mūrus*). Hohnerlein⁶²⁶ recense ce terme dans sa liste des formes d'origine ligurienne avec le signifié 'muro (esterno di una casa), parete'. D'après Hohnerlein « ce signifié général semble typique des dialectes liguriens » et « les formes corses sont à associer au terme ligurien »⁶²⁷. Dans le domaine italo-roman, *muraglia* est attesté à partir du XIV^{ème} siècle pour désigner 'un mur solide et imposant' (DEI, DELI, GDLI s.v. *muraglia*). Cependant, on note qu'en corse, ce terme est aussi bien employé pour nommer 'un petit mur'. Avec des signifiés analogues, nous le retrouvons dans les parlers calabrais (NDDC s.v. *muragliu* 'muro a secco') et en Sicile⁶²⁸ avec *muràgghiu* 'muretto a secco di sostegno'. On pourrait donc supposer que les parlers méridionaux ont développé ce terme avec d'autres signifiés.

Sur la base de *muraglia*, se sont développées les formes avec suffixes diminutifs et augmentatifs *muraglietta* [muraʎ'ētā] et *muraglione* [muraʎ'ōne]. Le substantif *muraglietta* est en particulier diffusé dans le Cap-Corse, le nord-est et le centre où il a notamment été relevé avec les signifiés 'la clôture ; la murette double ; la murette en pierres sèches ; le banc devant la maison ; le muret pour s'asseoir devant la maison' (BDLC s.v. *muraglietta*). En ce

vicini compaiono ad es. toponimi del tipo Pastinu e Pastinelli, Campu e Campitellu, Teghja e Tighjella (una dozzina di coppie si rileva solo per la Pieve di Lota)... Non credo dunque che i Pastinelli, in questo caso, siano 'piccoli pastini', ma che la località sia stata nominata a quel modo in relazione alla vicina e più antica località Pastinu. ».

⁶²⁵ Rohlf1969, § 1141.

⁶²⁶ Hohnerlein-Buchinger2003 s.v. *muraglia*.

⁶²⁷ Traduction de l'italien : « Il significato generico sembra tipico per i dialetti lig. [...] Sembra che le forme corse siano da associare alla voce lig. ».

⁶²⁸ Cf. R. Sottile2010.

qui concerne *muraglione*, il apparaît également dans le centre et l'Extrême-sud avec le signifié 'la murette double'.

***Maceghja* n.f.** [matʃ'eja] / ***Macera* n.f.** [matʃ'era]

Ces formes relevées pour désigner 'les murettes de soutien des terrasses'⁶²⁹, sont aussi employées pour nommer 'un tas de pierres' (BDLC s.v. *maceria* 'les pierres superposées (servant de siège)', Falcucci s.v. *macéghia* 'mucchio di pietre').

La forme *maceghja* [matʃ'eja] est diffusé dans le nord de la Corse (Ascu, Moltifau) et dans le sud-ouest (Cuttoli Curtichjatu) et la forme *macera* [matʃ'era] dans le sud (Bastelica, Guagnu, Palleca). Elles viennent du latin MACERIA(M) (REW-5204-*macĕria*). Le terme latin dérive du verbe MĀCERĀRE 'attendrir par macération ; faire macérer, détremper ; énerver, affaiblir, épuiser, mortifier'. A l'origine MĀCERIA signifiait 'affliction' et par la suite il sert à nommer 'un mur de clôture, brut et sans revêtement, fait de terre détrempée' (DELL s.v. *mācerō*) ; son lien avec le verbe est donc à rechercher dans la technique de construction.

Au niveau phonétique, il convient de distinguer les deux formes que sont *maceghja* et *macera*. La première est héréditaire, l'aboutissement du groupe latin -Rĭ- en /j/ étant normal et répandu en corse⁶³⁰. La deuxième semble en revanche être le reflet d'un emprunt. Au regard de l'analyse du suffixe *-era* faite par Medori2013, nous pourrions supposer que la forme *macera* résulte d'un emprunt aux parlers galloitaliques. D'autre part, concernant les formes siciliennes (*maçera, maceri, masceri, masgeri*), R. Sottile2010 souligne que « *Voci rifatte su *MACERIA, la cui localizzazione « in area a forte presenza galloitalica suggerisce un collegamento con continuatori sett., partic. lig-piem. » (Ruffino2008, .37) [...]* » ; ce qui tendrait à conforter notre hypothèse pour le corse *macera*.

Au niveau sémantique, s'est maintenue l'idée de 'mur brut' mais le signifié s'est développé dans la dénomination spécifique du 'mur à sec en pierres'.

Les autres parlers italo-romans emploient le terme avec des signifiés analogues au corse. La forme *macera* est attestée dès le XIIème siècle dans le Latium pour désigner 'un muro di sassi costruito a secco' (TLIO s.v. *maceria*) et depuis le XIVème siècle dans les parlers méridionaux. La forme *maceria* apparaît entre le XIVème et le XVème siècle dans l'aire toscane (TLIO s.v. *maceria*)⁶³¹.

⁶²⁹ Glosée aussi par Ceccaldi s.v. *macéra* 'mur de soutènement en pierres sèches'.

⁶³⁰ Voir Dalbera-Stefanaggi1991 § 235, Medori2005 p. 44 et NALC I carte 115 'aire de battage'.

⁶³¹ Le DEI glose *macia* attesté dans la toponymie toscane en 848.

Le terme *macera* (et variantes) est diffusé dans l'ensemble des parlers italo-romans puisque qu'on le retrouve également dans l'aire septentrionale (DEI s.v. *macia*).

Au niveau sémantique, dans l'ensemble des parlers, les différentes formes s'emploient avec deux principaux signifiés : 'tas de pierres' et 'mur à sec'.

2.1.5.c. Une rangée de ceps

Pour désigner 'une rangée de ceps', dix-huit lemmes ont été relevés : à *filagnu*, à *filu*, *cannellu*, *fila*, *filagna*, *filara*, *filarata*, *filare*, *fossu*, *fussu*, *infilata*, *ligna*, *rangata*, *rangherata*, *rangu*, *solcu*, *tramitu*, *viale*. Cependant un type lexical se dégage en particulier de ces lemmes soit *filu* [f'ilu] dont dérivent les formes *fila* [f'ila], *filagna* [fil'agna], *filara* [fil'ara], *filarata* [filar'ata], *filare* [fil'are], *infilata* [infil'ata] et les locutions à *filagnu* [a fil'agnu] et à *filu* [a f'ilu]. Ce type lexical, comprenant les formes les plus répandues avec le signifié 'une rangée de ceps', se diffuse sur la majeure partie du territoire. Le type *rangu* [r'angu] avec ses dérivés *rangata* [rang'ata] et *rangherata* [rangher'ata] sont plus particulièrement diffusés dans le sud de la Corse et sur quelques points isolés du nord. Diffusé uniquement dans le sud, on retrouve le lemme *cannellu* [cañ'eĭu].

Les autres lemmes sont moins employés et apparaissent dans très peu de localités : *fossu* [f'oŝu] (Santa Maria di Lota) ; *ligna* [l'iɲa] (Santa Maria di Lota) ; *solcu* [s'ɔlku] (Petalba, Bunifaziu) ; *tramitu* [tr'amitu] (Moltifau, San Lorenzu) ; *viale* [vj'alɛ] (Cuttoli, Filicetu, Spiluncatu).

Les formes issues du type lexical *filu* n.n. [f'ilu]

Le lemme féminin *fila* [f'ila], relevé ici pour désigner 'une rangée (de ceps)', dérive du substantif masculin *filu* [f'ilu] largement attesté en corse avec le signifié 'le fil' (BDLC s.v. *filu*, Falcucci s.v. *filu*, Ceccaldi s.v. *filu*). Le terme *filu* vient du latin FĪLU(M) 'fil' (REW-3306-*flum*) dont l'emploi s'est notamment étendu dès le latin à la désignation d'une 'ligne' (DELL s.v. *filum*). Le signifié 'rangée (de ceps)' pour le terme *fila* s'est développé à partir de l'image 'd'une ligne' que forme l'alignement d'un certain nombre d'éléments. Au niveau du motif, cet emploi nous renvoie notamment à *striscia*, *fasciu* et *lenza*.

Dans le domaine italo-roman, le terme *fila* est attesté à partir du XIV^{ème} siècle pour désigner un ensemble d'éléments disposés en alignement (DEI, DELI s.v. *fila*). Dans des signifiés relatifs à des plantations, le GDLI s.v. *fila* le recense à partir du XV^{ème} siècle.

En corse, du substantif *fila* ont dérivé les formes *filagna* [fil'ajna], *filara* [fil'ara], *filarata* [filar'ata] et *filare* [fil'are]. Le type *filagnu* est notamment glosée par Falcucci s.v. *filagnu* pour nommer 'une rangée de ceps' et Ceccaldi s.v. *filagna* 'cordon de la vigne ; espalier'. Ce terme semble particulièrement diffusé dans le lexique viticole. En effet il est également attesté dans le domaine italo-roman depuis le XIV^{ème} siècle avec le signifié 'filare di viti o di alberi' et se répartit dans les aires septentrionales, centrales et toscanes (DEI s.v. *filagno*). Le dérivé *filare*⁶³² est aussi diffusé dans les parlers italo-romans avec le signifié 'rangée de plantes, d'arbres' à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *fila*, TLIO s.v. *filare*, NDDC s.v. *filaru*), ainsi que son dérivé *filarata* (NDDC s.v. *filarata*).

***Cannellu* n.m.** [kañ'eĭu]

Pour désigner 'une rangée (de ceps)', ce terme a été relevé dans le sud de la Corse (BDLC s.v. *cannellu*). Dans le lexique de la viticulture, de ce substantif dérive notamment le verbe *scanellà* [skan'eĭ'a] pour nommer l'action de 'déchausser (les ceps)' (BDLC s.v. *scanellà*). *Cannellu* [kañ'eĭu] continue probablement le latin CANNELLA (LEI s.v. **cannella*, REW-1602b-*cannëlla*), dérivé du latin CANNA (LEI s.v. *canna*, REW-1597-*canna*). Le latin CANNA permettait de désigner un végétal de forme cylindrique d'une certaine longueur 'le roseau' (DELL s.v. *canna*). Les dérivés ont alors développé des signifiés dans lesquels ressort le motif de la forme associée à ce végétal. Dans le lexique corse, la forme *cannella* [kañ'eĭa] est employée pour désigner des éléments rappelant cette forme longitudinale ou cylindrique comme par exemple 'la gorge', 'le bec (du pressoir)', 'la bonde' (BDLC s.v. *cannella* et *canella*). La dénomination d'une 'rangée (de ceps)' s'appuie aussi probablement sur ce motif de la forme : l'aspect longitudinal se retrouve dans l'alignement des vignes mais la forme évoquée précédemment rappelle plus particulièrement le dessin formé par les sillons tracés pour la plantation des vignes. L'emploi du verbe *scanellà* [skan'eĭ'a] pour désigner l'action de 'déchausser (les ceps)' semble confirmer que le substantif *cannellu* [kañ'eĭu] permet avant tout de nommer les sillons dans la terre. D'autre part, A. Casanova mentionne le terme *cannelle* pour désigner la 'plantation par tranchées parallèles' en opposition à d'autres modes de plantation (retournement général de toute parcelle ou par creusement d'un simple trou)⁶³³. Les parlers italo-romans continuent le latin CANNA et CANNELLA avec des signifiés relatifs aux végétaux ou à des éléments de forme longitudinale ou cylindrique (LEI s.v. *canna* et

⁶³² Glosé notamment par Ceccaldi s.v. *filare* 'sillon' et s.v. *filarata* 'longue file rangée'.

⁶³³ Casanova 1998, p. 81.

**cannella*, TLIO s.v. *cannello* et *cannella*, DEI s.v. *cannelli*, DELI s.v. *canna*, GDLI s.v. *cannella*). Le signifié présent en corse soit ‘une rangée (de ceps)’ n’est pas attesté. Cependant nous pouvons relever un emploi intéressant du ligure *kanéla* qui permet de nommer la mesure d’une superficie (LEI s.v. **cannella*⁶³⁴), ce signifié portant le sens ‘d’unité de mesure’ se retrouve notamment en sarde (DES s.v. *kánna* ‘misura di lunghezza’); ainsi qu’en corse pour nommer une mesure de longueur⁶³⁵.

Fossu n.m. [f’oṣu]

Recensé par la BDLC avec les signifiés ‘une rangée (de ceps)’ et ‘le sillon’, il est notamment glosé dans le lexique viticole par Ceccaldi s.v. *fóssu* ‘vigne plantée à l’aide de tranchées’ et cité par A. Casanova⁶³⁶ pour désigner la ‘plantation par tranchées parallèles’. A nouveau, comme pour *cannellu* [kañ’eĪu], nous sommes confrontés à un terme employé en particulier pour la désignation du sillon effectué dans la terre pour la plantation. De plus nous le retrouvons dans la toponymie dans des zones viticoles⁶³⁷ mais il aussi employé pour désigner une tranchée destinée à l’écoulement des eaux.

Le masculin *fossu* dérive du substantif féminin *fossa* [f’oṣa] ‘fosse’ bien attesté en corse (BDLC s.v. *fossa*, Falcucci s.v. *fossa*, Ceccaldi s.v. *fossa*). Ce dernier continue la forme latine FOSSA ‘fosse’ (REW-3460-*fōssa*) qui dérive du verbe FODERE ‘fourir, fouiller, creuser, percer’ (DELL s.v. *fodiō*).

Dans le domaine italo-roman, la forme *fosso* est attestée dès 1288 dans l’aire toscane avec le signifié ‘scavatura del terreno, naturale o artificiale, che serve allo scorrimento delle acque’ (TLIO s.v. *fosso*). Ce terme est par la suite (début XIVème) employé pour désigner un ‘espace creux de différentes dimensions et ayant diverses fonctions’ (DELI s.v. *fossa*).

Ligna n.m. [l’iɲa]

Ce terme a été relevé dans une localité du Cap Corse avec le signifié ‘une rangée (de ceps)’ (BDLC s.v. *ligna*) et est glosé par Falcucci avec le signifié ‘lenza per pescare, *ligne*’ (Falcucci s.v. *ligna*). Avec le sens général de ‘ligne’, Alfonsi s.v. *ligna* le glose parmi les gallicismes. Il vient du latin LĪNEA (REW-5061-*līnea*), féminin de LĪNEUS ‘fil de lin’, permettant de nommer le fil, de corde ou de cordon’, la ‘ligne de pêche’ et par analogie ‘ligne tracée’,

⁶³⁴ Lig. Centr. *kanéla* ‘misura di superficie equivalente a 9m2, ancora in uso per misurare il tavolame o l’ardesia’. Lig. *kanéla* ‘misura di vario tipo’ (VPL).

⁶³⁵ Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

⁶³⁶ Casanova 1998, p. 81.

⁶³⁷ CESIT Corsica.

‘ligne, lignage’ (DELL s.v. *līnea*). On peut remarquer que le corse continue ces différents signifiés, tant dans la désignation du ‘fil de pêche’ que dans celle d’une ‘rangée (de ceps)’ soit un ensemble d’éléments constituant ‘une ligne’. D’autre part cet emploi nous rappelle aussi celui de *lenza*⁶³⁸.

Dans le domaine italo-roman, la forme la plus répandue semble *linea*, attestée depuis le XIV^{ème} siècle (DEI, DELI, GDLI s.v. *linea*), cependant la forme *ligna* est aussi employée (GDLI s.v. *ligna*).

Rangu n.m. [r’ãŋgu] / **Rangata n.f.** [raŋg’ata] / **Rangherata n.f.** [raŋger’ata]

Ces termes, bien attestés en corse, sont probablement des gallicismes comme le soulignent notamment Falcucci et Alfonsi s.v. *rangu*. Dans le domaine gallo-roman les formes *rang* et *rangée* sont attestées dès le XII^{ème} siècle pour désigner une ‘suite d’objets ou de personnes, disposés côte à côte sur une même ligne’ (TLFi s.v. *rang* et *rangée*). La base *rang* vient du francique *HRING ‘cercle, anneau’ (REW-4209-*hrings*, TFLi s.v. *rang*).

Solcu n.m. [s’ɔlku]

Ce substantif, largement attesté et employé sur l’ensemble du territoire pour désigner ‘le sillon’ (BDLC s.v. *solcu*, Falcucci s.v. *sòlcu*, Ceccaldi s.v. *sòlcu* ‘sillon’), continue le latin SULCU(M) ‘sillon’ (REW-8442-*sūlcus*, DELL s.v. *sulcus*).

Tràmitu n.m. [tɾ’amidu]

Ce substantif a été relevé à l’intérieur de l’île dans le nord, à Moltifau et San Lorenzu, avec le signifié ‘une rangée (de ceps)’ (BDLC s.v. *tramitu*). Il vient du latin TRĀMES ‘chemin de traverse ; sentier, route’ (REW-8848-*trames*, DELL s.v. *trāmes*).

Dans le domaine italo-roman, la forme *tramite* est bien attestée (XIV^{ème} siècle) dans le lexique de la viticulture pour nommer l’espace entre les rangées de ceps (DEI s.v. *tramite* ‘spazio tra due filari di viti’, GDLI s.v. *tramite* ‘spazio che corre fra un filare e l’altro di viti o altre piante coltivate’).

Viale n.m. [vj’ale]

Ce terme, relevé au cours d’enquêtes personnelles en Balagna pour désigner ‘une rangée (de ceps)’, continue le latin VIĀLE(M) qui dérive de VIA ‘voie, route, chemin, rue’ (REW-9295-

⁶³⁸ Cf. *supra*.

vīa, DELL s.v. *via*). Cette base *via* [v'ija] 'route, chemin, rue' est également bien attesté en corse (BDLC s.v. *via*, Falcucci s.v. *via*, Ceccaldi s.v. *via*).

Dans le domaine italo-roman, la forme *viale*, attestée à partir du XVIème siècle, est en particulier employée pour nommer 'une allée d'arbres' (DELI s.v. *via*, GDLI s.v. *viale*).

Au niveau sémantique, nous pourrions classer ces différents termes relevés pour la désignation d'une 'rangée (de ceps)' dans deux catégories distinctes. La première contient les dénominations centrées sur la disposition des vignes soit les types *fila* (et dérivés), *ligna*, *rangu* (et dérivés) et *viale*. La deuxième comporte les dénominations faisant référence au mode de plantation par tranchées soit *cannellu*, *fossu*, *solcu* et *tramitu*.

2.1.5.d. Les piquets de la vigne

Comme le souligne A. Casanova⁶³⁹, les «vignes sont conduites sur échelas (*pali*) » dont nous avons relevé les différentes dénominations par le biais du signifié 'les piquets e la vigne'.

Pour désigner 'les piquets de la vigne', le corse emploie dix lemmes : *furcella*, *muzzone*, *palaghjolu*, *palu*, *picchettu*, *piòttulu*, *piuvanù*, *stallozzu*, *stollu*, *zaffone*.

Dans ce commentaire géolinguistique, sont fusionnées les données BDLC avec celle de l'ALEIC885. Le lemme *palu* [p'alu] est largement employé dans tous les parlers corses⁶⁴⁰. Le lemme *picchettu* [piĕ'et̃u] est particulièrement diffusé dans le nord de la Corse d'ouest en est mais nous pouvons le retrouver de façon isolée dans certaines localités du sud. Le lemme *piottulu* [pj'õt̃ulu] se diffuse en particulier dans le sud de la Corse et sur quelques points du nord-est et du centre. L'emploi de *stollu* [st'õlu] longe la côte est du Cap Corse à la limite nord-sud. Le lemme *zaffone* [dzaḑ'õne] est essentiellement employé dans le Cap Corse. Le lemme *furcella* [furtʃ'eĭa] n'a été relevé que dans une localité (Borgu) mais il est à rapprocher à la base *forca* [f'orka] recensé avec le sens de 'pieu', par l'ALEIC891, sur la majeure partie du territoire. En ce qui concerne les lemmes suivants, ils ont été recueillis chacun dans une localité du nord : *muzzone* [muṡ'õne], *piuvanù* [pju^w'ãnu] (Lentu) et *stallozzu* [ʃtaĭ'õtsu] (Patrimoniù).

⁶³⁹ Casanova 1998, p. 83.

⁶⁴⁰ Cf. notamment ALEIC891 et *supra* 'le plantoir'.

Palu n.m. [p'alu]

Comme nous l'avons déjà évoqué⁶⁴¹, le substantif *palu* est bien attesté en corse pour désigner 'un outil' ou 'un pieu'. Dès le latin, PĀLU(M) (REW-6182-*palus*), dont le corse *palu* est issu, permettait de désigner 'un pieu, un poteau...' (DELL s.v. *pālus*). Dans le domaine italo-roman, le terme *palo* est attesté dès le début du XIIème siècle pour désigner 'un pieu servant à soutenir des plantes, dont la vigne' (DELI s.v. *palo* 'lungo legno tondeggiane o asta metallica appuntita a un'estremità, che si conficca nel suolo per recingere, sostenere e sim.', GDLI s.v. *palo*). Du sarde *palu*, s'est développée la forme *palone* employée en particulier pour désigner 'le piquet de la vigne' (DES s.v. *palu*). En corse aussi nous retrouvons un dérivé de *palu* avec *palaghjolu* [palaɟ'olu] 'piquet de la vigne' (San Lorenzu) composé des suffixes en concaténation *-aghju* + *-olu*⁶⁴².

Picchettu n.m. [piĕ'et̃u]

Ce terme est bien attesté en corse pour désigner 'un pieu' (BDLC s.v. *picchetti*, ALEIC885, ALEIC891, Falcucci s.v. *picchetti*, Ceccaldi s.v. *picchèttu*). Il est probablement arrivé dans les parlers corses par l'intermédiaire du français *piquet* 'bâton pointu, pieu' attesté en gallo-roman dès 1380 et à partir de 1611 pour désigner 'chacun des bâtons qu'on plante en terre, d'espace en espace, pour prendre un alignement' (TLFi s.v. *piquet*). Dans le domaine italo-roman, il apparaît bien plus tardivement (1749) avec la forme *picchetto* 'paletto che si conficca nel terreno per vari usi' (DELI s.v. *picchetto*). Dans le lexique viticole, le sarde emploie aussi *pikkette* 'piolo di canna, che indica il punto dove deve piantarsi la vite' qui semble provenir de l'espagnol *piquete* 'jalon pequeño' (DES s.v. *pikkette*). Le français *piquet* dérive du verbe *piquer*, avec le suffixe *-et*, du latin *PĪKKARE (REW-6495-**pīkkare*).

Piòttulu n.m. [pj'ot̃ulu]

Cette forme est bien attestée en corse pour désigner 'un piquet' (BDLC s.v. *piottulu*, ALEIC885, Falcucci s.v. *piottulu* 'cavicchio da piantarsi in terra o nel mura'). Rohlfs1979 s.v. *piòttulu* recense une forme en usage en Italie centrale (Ombrie) *piòtlo* 'cavicchio'. Il renvoie aussi à d'autres formes telles que *piòzzo*, *piòzzolo*, *pigòzzo*, *piròzzo* et *piro*. La forme *piro* viendrait du néogrec πειρος. Le terme *piolo* 'pezzo di legno appuntito e di metallo affusolato, di forma cilindrica, che viene conficcato nel terreno, in muro o su un supporto, per sostegno

⁶⁴¹ Cf. *supra* 'le plantoir'.

⁶⁴² Sur ces suffixes en concaténation, voir Dalbera-Stefanaggi1991 pp. 201-202 et Medori2005 p. 40.

di una costruzione mobile o di una recinzione, per reggere piante coltivate, per legare animali, per evidenziare un punto di riferimento, ecc. ; paletto' est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (DELI, GDLI s.v. *piolo*). Selon le DELI et le REW-6366-*peiron*, cette forme viendrait du grec *péirein* mais le DEI penche pour l'étymon *epiūrus*. Nous serions tentés de rapprocher le corses *piottulu* de ces autres formes italo-romanes mais il est bien difficile d'établir un lien cohérent avec la forme grecque. Pour l'heure, l'origine de notre terme, qu'il s'agira d'éclairer ultérieurement, reste obscure.

Pour finir sur cette partie relative à la plantation, nous allons nous intéresser aux dénominations recueillies autour des signifiés 'une vigne ancienne' et 'une vigne récente'.

2.1.6. Une vigne ancienne

Pour désigner 'une vigne ancienne', les lemmes suivants ont été relevés : *anzianu*, *sterpu*, *triscione*, *vechju*, *vignaccia*. Le plus employé est *vechju* [v'eč̣u] diffusé sur l'ensemble du territoire. Le lemme *anzianu* [antsj'anu] est bien moins diffusé et est concentré sur la partie médiane de la Corse entre nord et sud et apparaît dans une localité de l'Extrême-Sud. Les autres lemmes ont chacun été relevés dans une localité à chaque fois : *sterpu* ['una β'ija [t'ɛrpa] (Roglianu), *triscione* [trif'ɔ̃nɛ]⁶⁴³ (Borgu), *vignaccia* [vij'aṯja] (Bunifaziu).

***Vechju* adj.** [v'eč̣u]

L'observation de la carte démontre que cet adjectif est le terme le plus diffusé pour traduire l'idée « d'ancien ». Il est aussi bien employé pour qualifier une plante qu'une personne (BDLC s.v. *vechju*, Falcucci s.v. *vecchju*, Ceccaldi s.v. *véchju*). Il vient du diminutif latin VETULU(M) (REW-9291-*větŭlŭs*) dérivé de VETUS 'vieux, ancien' (REW-9222-*větus*, DELL s.v. *uetus*). Les premières attestations de substitution de -T(U)L- par -CL- se trouvent dans l'Appendix Probi⁶⁴⁴. On notera que le signifié 'une vigne ancienne', par opposition à 'une vigne récente', sous-entend une vigne d'un an ou plus et non une vigne 'détérioré par l'âge'. Cet emploi du terme est en vigueur dès le latin qui oppose *vetus, vetustum vīnum* 'vin vieux' à *mouum vīnum* (DELL s.v. *uetus*). Le DELL met alors en avant une interrogation quant à

⁶⁴³ Pour l'analyse de cette forme, se reporter au terme *trischja* [tr'isca] relevé pour désigner 'le sarment coupé'.

⁶⁴⁴ Väänänen1981, § 68, voir aussi § 162.

l'évolution du signifié en latin : « comment *vetus* a pu prendre le sens de 'vieux' ? » étant donné qu'à l'origine *vetus* désigne une ancienneté d'un an. En ce qui concerne le lexique corse de la vigne, on remarque donc un emploi avec un signifié ancien déjà attesté en latin. D'autre part, ce nom est bien représenté dans la toponymie datant du Moyen-Âge, notamment dans le domaine agricole en faisant référence à l'état « de véstuté ou d'abandon des cultures » ou à « une longue jachère »⁶⁴⁵. Cancellieri1988 souligne notamment que cet état « de véstuté ou d'abandon des cultures » est représenté par des noms composés du suffixe *-acciu*, ce qui nous renvoie au terme *vignaccia* [vij'at̪ja] relevé à Bunifaziu pour désigner 'une vigne ancienne'.

Dans le domaine italo-roman, la forme *vecchio* est d'abord attestée (av. 1294) pour désigner 'une personne âgée' (DEI, DELI, GDLI s.v. *vecchio* ('che ha molto anni di vita')). A partir du XIVème, nous retrouvons le signifié qui nous intéresse : *vecchio* permet de nommer des 'produits agricoles ou alimentaires qui datent de l'année précédente' (DELI s.v. *vecchio*) et il est notamment employé dans le lexique viticole pour indiquer 'une vigne de plusieurs années' (GDLI s.v. *vecchio*). Les parlers sardes emploient aussi ce terme avec divers signifiés notamment dans le lexique agricole 'maggese, terra lavorata l'anno precedente' (DES s.v. *vetustu*). Les parlers italo-romans et sardes continuent donc les deux principaux signifiés latins.

Anzianu adj. [antsj'anu]

Dans le lexique agricole, ce terme est moins diffusé que *vechju*. Il est toutefois bien attesté en corse (BDLC s.v. *anzianu*, Falcucci s.v. *anzianu*, Ceccaldi s.v. *anzianu*). L'adjectif *anzianu* dérive du latin médiéval ANTIANUS (MLLM s.v. *antianus*, LEI s.v. *antius*), ANTIANUS dérivant à son tour de *ANTIUS (LEI s.v. *antius*). En effet, pour l'explication de la forme *anti-* (vs à ANTE (REW-494-*ante*)), le LEI s.v. *antius* propose une reconstruction étymologique à partir de *ANTIUS⁶⁴⁶.

Dans le domaine italo-roman, la première attestation remonte au XIIème siècle dans les parlers vénitiens sous la forme *anciani* 'antico' (TLIO s.v. *anziano*). Toujours avec le même signifié, la forme *anziano* apparaît à partir de la seconde moitié du XIIIème siècle dans l'aire toscane (TLIO s.v. *anziano*, LEI s.v. *antius*).

⁶⁴⁵ Cancellieri1988, pp. 159-160.

⁶⁴⁶ Et il explique la présence du /i/ finale en italien (là où on attendrait /o/) à travers un processus d'analogie avec d'autres adverbes en *-i*.

Les dictionnaires étymologiques et historiques ne recensent pas de signifié relatif aux plantes. D'autre part en corse il apparaît seulement avec le signifié 'une vigne ancienne' (BDLC). Mais il est probable que les informateurs aient fourni ce terme seulement pour traduire l'adjectif français 'ancien'. On peut dire que, dans le domaine agricole, le terme d'usage est *vechju* face à *anzianu*, ce dernier s'attachant plutôt aux personnes, aux ancêtres.

2.1.7. Une vigne récente

Pour désigner 'une vigne récente', ont été relevés les lemmes *giovanu*, *novu*, *nuvellu*, *pàstinu*, *rinuvatu*, *sottumessu* et les locutions *scassu novu*, *vigna d'u scassu*, *vigna di l'annaia*.

Le lemme le plus employé est *novu* [n'ovu] qui se diffuse sur l'ensemble du territoire. A partir de *novu* se sont développés les unités lexicales *nuvellu* [nuw'eļu] et *rinuvatu* [rinuw'atu]. L'emploi de l'adjectif *nuvellu* se concentre dans le nord-est et il apparaît dans deux localités du sud à Lecci et Santa Maria Ficaniedda. Quant à *rinuvatu*, il a été relevé dans une localité du sud-ouest à Pastricciola. Le lemme *giovanu* [d3'owanu] se répartit dans la partie nord-est, le centre et le sud-ouest. Bien que *pastinu* [p'astinu] soit un terme spécifique au lexique viticole, il n'a été relevé que dans une localité à Corti. Le lemme et les locutions suivants ont été relevés à chaque fois dans une localité : *sottumessu* ['una β'ij̄a sōtum'eṣ̄a] (Borgu), *scassu novu* [un sk'aṣ̄u n'ovu] (Roglianu), *vigna d'u scassu* [a β'ij̄a δ u sk'aṣ̄u] (Luri), *vigna di l'annaia* ['una v'ij̄a di l an'aja] (Bunifaziu)⁶⁴⁷.

Novu adj. [n'ovu]

Bien attesté pour désigner 'une vigne récente' (BDLC s.v. *novu*), cet adjectif est employé en corse avec le signifié plus général 'neuf, nouveau' (Falcucci s.v. *nou*, *novu*, Ceccaldi s.v. *nóvu*). Il vient du latin NOVU(M) 'nouveau, neuf' (REW-5972-*nōvus*, DELL s.v. *nouus*). Dans le domaine italo-roman, il est attesté dès 1211 avec ce même signifié (DELI s.v. *nuovo*). Dans le lexique des végétaux, il est employé à partir du XIV^{ème} siècle (GDLI s.v. *nuovo* 'piantato da poco, giovane (un albero)', 'parte di una pianta sviluppatasi recentemente, per lo più nel corso della precedente stagione vegetativa'). Nous retrouvons une construction similaire au corse dans les parlers sardes qui emploient un dérivé pour nommer 'une vigne récente' soit

⁶⁴⁷ Pour les syntagmes et locutions composés de *scassu*, voir 'défoncer le terrain'. En ce qui concerne la locution *vigna di l'annaia* signifiant littéralement 'vigne de l'année', il n'est pas nécessaire de l'analyser.

bíndza noále (DES s.v. *novu*), correspondant notamment aux formes corses du type *nuvale/novale* bien attestées notamment dans la toponymie (voir infra).

Du latin NOVU(M) a dérivé le diminutif NUVELLU(M) qui continue dans les parlers corses sous la forme *nuvelli*.

***Nuvelli* adj.** [nuw'eĭu]

Dans la BDLC, cet adjectif est recensé avec le signifié 'une vigne récente'. Falcucci s.v. *nuvelli* le glose également avec un signifié relatif aux plantes 'tenere delle piante' et avec le sens plus général 'nouveau'. Le latin NŌVĚLLU(M) (REW-5967-*nŏvēllus*) était en particulier utilisé pour qualifier un animal (REW-5967-*bos nŏvēllus*) ou une plante et ce n'est que plus tard (basse époque sous l'Empire) qu'il s'est élargi avec le signifié plus général 'nouveau' (DELL s.v. *nouus*). L'exemple latin *novellae vineae*, relevé dans le DELL, nous démontre l'ancienneté et la spécificité du terme dans le lexique agricole et plus précisément viticole. Toujours dans ce registre, le latin a développé des dérivés de sens techniques : *novellāster - trum vinum* 'vin nouveau' ; *novellētum* 'plant de vignes nouvelles' ; *novellō, -as* 'planter de nouvelles vignes' (DELL s.v. *nouus*). Le DELL met l'accent sur la conservation du « premier sens » de NŌVĚLLU(M) « dans certains dialectes romans » comme « le logudorese *noeddu* 'jeune bœuf' ». En effet d'après le DES s.v. *novēddu*, on constate que ce terme est particulièrement diffusé dans la langue rustique pour qualifier 'la terre', 'le veau' et comme en corse 'une vigne récente plantée depuis peu de temps'. Les parlers corses et sardes ont donc maintenu le signifié latin relatif à la viticulture. Les parlers calabrais usent notamment de ce terme dans des dénominations relatives aux jeunes pousses des plantes : *ramu noveddinu* 'pollone' ; *novejīnu, novajīnu* 'pollone, tallo inutile' (NDDC s.v. *noveddinu*). Des continuateurs de NOVĚLLU(M) se retrouvent aussi dans les parlers siciliens avec les signifiés 'animale giovane' et 'pianta giovane ma vigorosa ; germogli ; frutti primaticci ; pollone di albero'⁶⁴⁸. Ce terme est donc bien diffusé dans les parlers méridionaux pour qualifier la jeunesse d'un animal et d'une plante mais il est aussi attesté dans le reste du domaine italo-roman.

Dans le domaine italo-roman, une première attestation apparaît dans la toponymie toscane autour de 1095 de la forme *novelletto* avec le signifié 'piantone del castagno' (DEI s.v.

⁶⁴⁸ Cf. G. Rizzo2010.

novello). Pour le corse, Cancellieri1988 recense également ce toponyme⁶⁴⁹ en particulier en référence à une « terre défrichée »⁶⁵⁰.

Pour en revenir au nom commun, la forme *novello* est attestée à partir de la fin du XIIème siècle avec le signifié ‘nouveau’ (GDLI s.v. *novello* ‘che costituisce una realtà nuova in senso assoluto o relativo ; che non c’era, non esisteva prima’). Dès le XIIIème siècle, elle est recensée avec des signifiés relatifs aux végétaux pour désigner de jeunes pousses ‘appena spuntato, sbocciato, maturato (una foglia, l’erba, un fiore, un frutto, ecc.) ; tenero’ ou une plantation récente ‘piantato da poco (un albero, una vigna, ecc.)’ ; et on la retrouve notamment pour qualifier le vin *vino novello* ‘quello prodotto con l’ultima vendemmia e vinificato in modo tale da doverlo consumare entro breve tempo, per assaporarne la franchezza e la leggerezza’ (GDLI s.v. *novello*).

Sur la base de l’adjectif *novu* [n’owu], autre que le dérivé *nuvellu*, s’est formé le verbe *rinuvà* [rinuw’a] relevé pour désigner ‘une vigne récente’.

***Rinuvatu* adj.** [r̄inuw’atu]

Cet adjectif a été relevé dans le sud-ouest de la Corse à Pastricciola pour désigner ‘une vigne récente’ (BDLC s.v. *rinuvatu*). Il dérive du verbe *rinuvà* [rinuw’a] lui-même formé sur la base *novu* [n’owu] avec le préfixe *ri-*. Ce préfixe s’applique essentiellement aux verbes et aux thèmes verbaux. Il continue le préfixe latin RE- et exprime ici la répétition d’une action.⁶⁵¹ Cette forme est employée depuis le latin avec le signifié ‘renouveler’ (REW-7212-*rēnōvāre*, DELL s.v. *nouus*).

Dans le domaine italo-roman, le verbe *rinnovare* est attesté dès 1292 et au cours des siècles suivants avec le signifié général ‘rénover ; renouveler’ (DELI s.v. *rinnovare* ‘rendere nuovo ; sostituire il vecchio con il nuovo’). A partir du XIVème siècle, on retrouve ce verbe avec différents signifiés relatifs à l’agriculture dont la désignation de la plantation de nouveaux plants (GDLI s.v. *rinnovare* ‘reimpiantare una coltivazione nello stesso terreno con piante giovani’).

Il est important de souligner que l’emploi de *Novu* et dérivés se reflète particulièrement dans la toponymie tout en s’inscrivant dans le domaine agricole. En effet,

⁶⁴⁹ Attribuable à la période du Moyen-Âge mais difficile à dater avec exactitude.

⁶⁵⁰ Voir aussi CESIT Corsica.

⁶⁵¹ Rohlf1969, § 1027.

Cancellieri1988, concernant des données datant du Moyen-Âge, mentionne des toponymes tels que *Nuvalle* ou *Nivale* pouvant « désigner, à côté d'une terre issue d'opérations de défrichage, une parcelle ou un quartier de terroir, succédant à la jachère dans le cadre de la culture céréalière »⁶⁵². Toujours dans ce même registre, J.A. Cancellieri recense donc les dérivés et composés suivants : *Novale* (Castagniccia), *Novale* (quartier de Rosazia), *Nevalone* (hameau d'Altagène), *Nove Piane* (Casinca), *Novella* (Balagne), *Vigna Nova*, *Ortu Novu*, *Chjosu Novu*⁶⁵³.

Giovanu adj. [dʒ'ovanu]

Cet adjectif, bien attesté avec le sens général 'jeune' (BDLC s.v. *giovanu*, Falcucci s.v. *gióvanu*, Ceccaldi s.v. *giōanu*, Alfonsi s.v. *giòanu*), vient du latin JŪVĒNIS 'jeune' (REW-4642-*jŭvĕnis*, DELL s.v. *iuuenis*).

Dans le domaine italo-roman, l'adjectif *giovanu* est attesté à partir du XIIIème siècle pour qualifier une personne (DEI, DELI, GDLI s.v. *giovanu*). Il se retrouve notamment dans le lexique des végétaux: 'che è nato da poco tempo, che non ha ancora terminato lo sviluppo (un animale, una pianta); ancora tenero (un ramo, l'erba); che proviene da un albero non completamente sviluppato (un legno) (GDLI s.v. *giovanu*). Au niveau sémantique, l'emploi de *giovanu* nous renvoie à celui des continuateurs de PULLU(M)⁶⁵⁴.

En latin, ce terme était en particulier employé pour qualifier une personne. On note que les langues romanes ont bien maintenu ce signifié mais que l'emploi de l'adjectif s'est par ailleurs étendu pour qualifier un animal ou un végétal.

Pàstinu n.m. [p'astinu]

Pàstinu est un terme corse bien spécifique à la désignation de 'la vigne récente' (BDLC s.v. *pàstinu*, Falcucci s.v. *pàstinu* 'vigna nuova'). Falcucci glose également le dérivé *pàstineru*⁶⁵⁵ 'coltivato a vigna'. Ce sens de 'vigne récente' se retrouve en Sardaigne et en Italie méridionale : DES s.v. *pàstinu* 'vigneto nuovo, piantagione di vigna nuova', NDDC s.v. *pàstinu*, *pàstənə*, *pàstanu* 'vigna impiantata di recente'.

⁶⁵² Cancellieri1988, p. 152.

⁶⁵³ Cancellieri1988, p. 153 et p. 159. Cf. aussi CESIT Corsica pour les formes *Novale*, *Nuvella*, *Chjosu Novu* et *L'Orti Novi*.

⁶⁵⁴ Voir infra *spullà/spullunà* 'épamprer' et Medori2006.

⁶⁵⁵ Au sujet du suffixe *-era* d'origine galloitalique et bien représenté dans « la formation de noms d'activités agricoles », voir Medori2013.

Alfredo Stussi⁶⁵⁶ nous offre une étude proposant une première attestation des dérivés de *pastinu* dans le lexique viticole. Il s'agit d'un parchemin datant de 1248 et provenant de la Balagne. Dès 1248 les dérivés *pastinando* et *pastinato* y sont attestés dans les extraits suivants: « *Campo Diacono e pastinando e vigna* » ; « *Il Campo Diacono e la Vigna a Pastinato* »⁶⁵⁷.

Dans cette étude et dans le GDLI s.v. *pastinato*, il est exposé que ce terme permettait de désigner un métayage soit « un contrat agricole dans lequel le propriétaire était obligé de défricher et de labourer les terrains en friche et de planter des arbres fruitiers et des vignes mais sans payer de redevance, par la suite une moitié de la production de la vigne était donnée au *pastinatore* ». Dans le document étudié par Alfredo Stussi, *pastino* et ses dérivés (*pastinando*, *pastinata*, *pastinadori*, *pastinare*, *pastinato*, *pastinamento*) sont employés pour présenter les clauses de ce contrat agricole. Comme le fait remarquer Alfredo Stussi, les attestations du GDLI de *pastino* et dérivés sont postérieures à celles exposées ci-dessus. En effet le GDLI s.v. *pastino* atteste *pastino* 'pastinazione ; piantagione, coltura' et ses dérivés (*pastinare*, *pastinato*, *pastinazione*) à partir du XIV^{ème} siècle. Dans les exemples cités par le GDLI et La Crusca 1729-1738, pour ce qui concerne le signifié de ces termes, prédomine l'idée de défrichement du terrain et la relation avec la culture de la vigne.

On retrouve également des attestations, dans des textes en latin, dans la toponymie corse. En effet J.A. Cancellieri 1988 recense les toponymes *Pastinu*, *Pastini* 'champ houé destiné le plus souvent à la vigne' dont « [...] beaucoup des *Pastini* cadastrés remontent en tant que lieux-dits aux défrichement médiévaux des XI^e-XII^e siècles [...] » : *partem suam quam ipse habebat nel Pastino* (1100-1500 environ) ; *le vigne da la Fiacaiola col pastini e lo campo del Salice* (1211) ; *in loco ubi dicitur Pastinus, aliam peciam terre vineate* (1239).⁶⁵⁸

Pastinu vient du latin PASTINU(M) 'houe' (REW-6277-*pastĭnum*) dont a dérivé le verbe PASTINARE (REW-6276-*pastĭnāre*) 'houer (se dit surtout de la vigne)' (DELL s.v. *pastinum*). Les divers signifiés, exposés dans le texte en vulgaire d'A. Stussi et dans les dictionnaires étymologiques, sont liés par une notion commune c'est-à-dire la plantation. Aussi au regard de ces signifiés, on peut supposer que le terme *pastinu* est employé en corse pour désigner 'une vigne récente' car cela sous-entend une vigne récemment plantée et rejoint donc cette notion commune de la plantation.

⁶⁵⁶ Stussi 1990, pp. 145-154.

⁶⁵⁷ Stussi 1990, p. 146.

⁶⁵⁸ Cancellieri 1988, p. 153.

2.2. La taille de la vigne

Dans cette partie, nous verrons les différentes dénominations recueillies autour des actes de ‘tailler la vigne’ et ‘épamprer’, ainsi que les outils utilisés.⁶⁵⁹

2.2.1. Tailler la vigne

Pour désigner l’acte de ‘tailler la vigne’, le corse emploie principalement le verbe *putà* [put’a] largement diffusé sur toute la Corse⁶⁶⁰. Bien moins diffusé (relevé dans moins de dix localités), on relève aussi le verbe *taglià* [taʎ’a].

Putà vb. [put’a]

Pour désigner l’acte de ‘tailler la vigne’, le verbe *putà* est attesté sur l’ensemble du territoire corse (BDLC, ALEIC892)⁶⁶¹. On le retrouve par ailleurs avec les signifiés ‘élaguer l’arbre fruitier’ du Cap Corse à l’Extrême-sud et ‘tailler ce qui est en trop avant la floraison’ dans le Cap Corse (BDLC s.v. *putà*), ainsi que ‘tagliare dei favi’ (Falcucci s.v. *putà*). Ce verbe vient du latin PŪTĀRE (REW-6869-*pūtāre*) ‘nettoyer, purifier’ qui s’est spécialisé dans le lexique agricole avec le sens de ‘émonder, élaguer les arbres’⁶⁶².

Dans le domaine italo-roman, le verbe *potare* est attesté depuis le XIII^e siècle (GDLI, DELI, La Crusca s.v. *potare*) ; notamment dans le lexique viticole (TLIO s.v. *potare* ‘recidere i rami secchi di viti e alberi fruttiferi in modo tale da permettere ai nuovi di spandersi e fruttificare’, GDLI s.v. *potare* « *in contesti allegorici e con riferimento all’immagine evangelica della vite e dei tralci* »). Il est diffusé en italo-roman occidental, sarde et calabrais (DEI s.v. *potare*, DES s.v. *putare*, NDDC s.v. *putare*).

Taglià vb. [taʎ’a]

Comme on peut le noter d’après la carte BDLC correspondant au contexte ‘tailler la vigne’, ce terme est peu diffusé dans le domaine corse pour désigner la taille de la vigne. A la différence du terme spécifique *putà*, le verbe *taglià* ‘couper’ est un générique (Falcucci s.v. *taglià*). Dans le lexique agricole, il permet donc de traduire le sens général ‘couper’ : ‘faucher le blé’, ‘faucher le foin’, ‘élaguer l’arbre fruitier’ (BDLC s.v. *taglià*).

⁶⁵⁹ En ce qui concerne les méthodes employées, voir en annexe les ethnotextes correspondant au sous-thème *Tailler la vigne*.

⁶⁶⁰ Idem ALEIC892.

⁶⁶¹ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *putā* ‘tailler, notamment la vigne’.

⁶⁶² De PŪTĀRE, ont dérivé aussi des termes avec une sémantique différente ‘calculer, penser’ tel que COMPUTARE ‘compter’, sémantique née de PŪTĀRE ‘apurer un compte’ (DELL s.v. *putāre*).

Dans le domaine italo-roman, la forme *tagliare* est attestée dès le XIII^{ème} siècle avec le signifié ‘fendere, dividere, separare, incidere, ecc.’ (DEI, DELI s.v. *tagliare*). Le GDLI s.v. *tagliare* l’atteste avec un sens relatif à l’arboriculture depuis le XIV^{ème} siècle. Dans ce domaine, il apparaît aussi en latin médiéval : TALEARE ‘couper, abattre des arbres’ (a. 821-823), ‘tailler, soumettre à la taille’ (a. 1009) ; TALLIA ‘talea’ : ‘arbre émondé’ (a. 761) (MLLM). Ce terme vient du latin tardif TĀLIĀRE ‘tailler, couper’ (sec. VI D.C) (REW-8542-*tāliāre*) de TĀLIA(M) variante de TĀLEA(M) ‘rejeton, bouture ; piquet, pointe’ (DELI s.v. *tagliare*, DELL s.v. *tālea*).⁶⁶³

2.2.2. Epamprer

Pour désigner l’acte d’‘épamprer’, vingt-six formes ont été relevées : *aspuntà, bulicà, caccià, fà u cacciu, putà, sbastarghjà, sbiaccà, sbiaccunà, sbracà, scalivà, scapà, sfiaccunà, sfrascà, sfrundà, smalmà, smammà, spampanà, spampà, spullà, spullunà, spuntà, stallà, stallicià, stallunà, staravignà, svignulà*.

Le type *smammà* [zmañ’a] se diffuse essentiellement dans les parlers corses méridionaux. Le type *spampanà* [spampan’a] (variante *spampà* [spamp’a]) s’emploie principalement dans les parlers du nord et du sud-ouest de la Corse. Le type *stallà* [staĪ’a] (variante *stallicià* [staĪiĵ’a] et *stallunà* [staĪun’a]) se déploie à partir du Cap Corse, le long de la côte est et dans le centre. Le type *spuntà* [spunt’a] (et dérivé *aspuntà* [aspunt’a]) se diffuse sur quelques points répartis de façon fragmentaire sur l’ensemble du territoire. Le type *spullà* [spuĪ’a] (variante *spullunà* [spuĪun’a]) a été relevé dans quelques points répartis entre Cap Corse, nord-est et Balagne. Ces termes sont les plus diffusés avec le sens de ‘épamprer’, les lemmes suivants l’étant moins. Le lemme *putà* [put’a]⁶⁶⁴ a été relevé ici dans deux localités du Cap Corse mais comme nous l’avons vu précédemment il est employé sur l’ensemble du territoire avec le signifié ‘tailler la vigne’. Le type *sbicaccà* [zbjak’a] et la variante *sbicaccunà* [zbjakun’a] apparaissent dans la partie centrale et en Balagne. Le lemme *sfrascà* [sfrask’a] a été relevé à Corti et à Erbaghjolu.

Enfin un certain nombre de formes apparaît seulement dans une localité :

-Nord : *bulicà* [bulig’a] (Roglianu), *caccià* [katĵ’a] (Lentu), *fà u cacciu* [f’a u g’atĵu] (Santa Maria di Lota), *sbracà* [zbrag’a] (Olmata di Capicorsu), *scapà* [zkab’a] (Tocchisu),

⁶⁶³ Voir les formes *talla/tallu* analysées dans la désignation des pousses.

⁶⁶⁴ Pour l’analyse de ce terme, cf. *supra*.

sfiaccunà [sfjākun'a] (Ascu), *sfrundà* [sfrund'a] (Roglianu), *staravignà* [staravij'a] (Santa Lucia di Mercuriu), *svignulà* [zβij'u^ha] (Moltifau) ;

-Sud : *sbastarghjà* [zbastarʃ'a] (Bastelica), *scalivà* [skaliw'a] (Macà Croci).

Caccià vb. [katʃ'a]

En corse, ce verbe transitif est largement diffusé avec pour signifié de base ‘enlever’. En effet nous le retrouvons avec divers signifiés mais souvent suivi d’un complément d’objet afin d’aboutir à un signifié plus spécifique. En ce qui concerne le lexique viticole, il a été relevé la locution précise *caccià e sopra à talle*⁶⁶⁵. Dans le lexique relatif aux végétaux, il est à noter que *caccià* est notamment bien attesté avec un signifié précis et différent ‘bourgeonner’.

Dans le domaine italo-roman, le verbe *cacciare* est attesté dès le XIIème siècle avec le sens de ‘chasser’ et à partir du XIIIème avec le sens ‘enlever’ (TLIO s.v. *cacciare*).

Cette forme serait attestée et diffusée depuis le XVIIème siècle dans le lexique viticole (DES s.v. *kattsare*). Dans le domaine sarde, nous retrouvons un signifié très proche du corse avec ‘buttare (della vite e delle piante)’ (DES s.v. *kattsare*).⁶⁶⁶

Sbastarghjà vb. [zbastarʃ'a]

J’ai relevé ce verbe au cours d’enquêtes personnelles à Bastelica. Dans la même famille lexicale et sémantique, Falcucci glose *sbastardatura* ‘lo scacchiar le viti, sbastardare, ébourgeonnage’. Le verbe *sbastarghjà* [zbastarʃ'a] est un dérivé parasyntétique de *bastardu* [bast'ardu] ‘les mauvaises pousses’⁶⁶⁷ avec le préfixe privatif *s-* et le suffixe verbal *-à*.

Sbiaccà vb. [zbjak'a] / **Sbiaccunà vb.** [zbjakun'a]

Sbiaccà est un dérivé parasyntétique, il est formé du préfixe privatif *s-* + la base *biacca* + le suffixe verbal *-à*. La base *biacca*⁶⁶⁸ est bien attestée dans le lexique viticole pour désigner ‘une pousse’, notamment ‘le sarment coupé’. La forme *sbiaccunà* suit le même processus, c’est un dérivé de *biaccone* [bjak'ɔnɛ] glosé dans le lexique castanéicole par Falcucci s.v. *biaccone* ‘ramoscelli di castagno per le sporte, paniere o simili’. Il est intéressant ici de constater l’emploi d’un terme attesté dans le lexique de la vigne et du châtaignier car ce

⁶⁶⁵ Le terme *talla* est traité dans ‘les pousses de la vigne’.

⁶⁶⁶ En ce qui concerne l’étymologie de ce terme, se reporter à l’analyse de *cacciu* [k'aɪ'ju].

⁶⁶⁷ Cf. ‘les pousses de la vigne’.

⁶⁶⁸ Terme analysé pour la désignation des pousses de la vigne.

processus nous apparaît notamment avec l'emploi de *pullu* et *pullone* dont dérivent les verbes *spullà* et *spullunà*.

Scalivà vb. [skaliw'a]

Le terme *scalivà* est un dérivé parasynthétique, il est formé du préfixe privatif *s-* + *calivu* + suffixe verbal *-à*. Les recherches dans divers dictionnaires étymologiques et historiques n'ont abouti à aucun résultat. On peut alors supposer que la base *calivu* [kal'iwu] soit une variante appartenant à la liste de termes « *calaticciu*⁶⁶⁹, *calatoghja (-u)*, *calatura*⁶⁷⁰ » qui ont été recensés par Bottiglioni dans l'ALEIC avec le signifié 'marcotte ; partie de la vigne'. 'La marcotte' est la 'partie d'organe végétal aérien (tige, branche, drageon, etc.) qui est enterrée afin de développer ses propres racines avant d'être séparée de la plante mère et de constituer ainsi un nouvel individu autonome'⁶⁷¹. Aussi les termes « *calivu*, *calaticciu*, *calatoghja (-u)*, *calatura* » dérivent probablement du verbe *calà* [kal'a] 'baisser, descendre'⁶⁷² du latin CALARE 'laisser tomber ; relâcher' (REW-1487-*calāre*, DELL s.v. *calō...calāre*).

Du signifié 'baisser, descendre, faire descendre', s'est maintenue l'idée de 'quelque chose que l'on baisse, que l'on plie'. En effet *calivu* et variantes permettent de désigner quelque chose qui se baisse et précisément dans le lexique de la vigne 'la branche de la vigne baissée, descendue vers la terre'. Mais on peut également y voir le processus suivant : la vigne épamprée permettant de générer de nouvelles pousses (*e vite*), les branches coupées sont plantées en terre pour donner de nouveaux plans de vigne. Par ailleurs le toponyme *Calavita* (à Petra Negra) tend à confirmer cette idée d'une pousse mise en terre avant ou après épamprage.

Scapà vb. [skap'a]

Ce verbe est un dérivé parasynthétique de *capu* [k'apu] avec le préfixe privatif *s-* et le suffixe verbal *-à*. La base *capu* est bien attestée dans le lexique agricole corse, notamment pour désigner 'les bonnes pousses' et 'le sarment coupé'⁶⁷³. Relevé dans le lexique viticole au cours d'enquêtes personnelles à Tocchisu, le verbe *scapà* est diffusé dans tout le nord de la

⁶⁶⁹ Cf. aussi Falcucci s.v. *calaticciu* « rimessiticcio della vite/ differisce dal *curbaghjena*, perchè il tralcio si mette molto fondo sotterra ed all'occorrenza si prolunga assai, mentre il *curbaghjena* si mette a piccolissima profondità, bastando curvalo a terra e metterci sopra un po' di terra che si calca ».

⁶⁷⁰ cf. aussi Ceccaldi s.v. *calatura* 'marcottage'.

⁶⁷¹ Définition de *marcotte* extraite du TLFi.

⁶⁷² Dans le domaine italo-roman, le verbe *calare* avec ce sens général de 'baisser' est attesté dès le XIIIème siècle (TLIO s.v. *calare*).

⁶⁷³ Pour l'analyse de ce terme, se reporter à la désignation des pousses de la vigne.

Corse avec le sens ‘élaguer (l’arbre fruitier)’ (BDLC s.v. *scapà*) et glosé par les dictionnaires corses avec des signifiés analogues (Falcucci s.v. *scapà* ‘levare il capo ; levar la vetta, la sommità’, Ceccaldi s.v. *scapā* ‘etêter, écimer, étronçonner’, Alfonsi s.v. *scapà* ‘scapare (etêter)’).

***Sfiaccunà* vb.** [sfjākun'a]

Nous ne disposons pas d’information quant au processus de formation et à l’origine de ce verbe. Nous pourrions poser l’hypothèse suivante : le verbe *sfiaccunà* [sfjākun'a] pourrait être un dérivé de *fiaccone* [fjāk'one] augmentatif de *fiaccu* [fj'āku] ‘fatigué, faible, exténué’ (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *fiaccu*) du latin FLACCU(M) ‘pendant, mou, flasque’ (REW-3343-*flaccus*, DELL s.v. *flaccus*). Au niveau sémantique, le verbe *sfiaccunà* signifierait donc ‘enlever ce qui fatigue la vigne’.⁶⁷⁴

***Sfrascà* vb.** [sfrask'a]

Le verbe *sfrascà*⁶⁷⁵ est un dérivé parasynthétique : préfixe privatif *s-* + *frasca* + suffixe verbal *-à*. En corse, la base *frasca* [fr'aska] est bien attestée pour désigner le branchage ou le feuillage (BDLC s.v. *frasca* ‘la branche’, ‘la feuille sèche’, ‘la feuille verte’, ‘le feuillage’, ‘les branchages’)⁶⁷⁶. *Frasca* connaît de nombreux dérivés avec ces mêmes signifiés : *frascale* [frask'ale] ‘le feuillage ; cep de vigne grimpant sur les arbres ; treille’ (BDLC s.v. *frascale*, Ceccaldi s.v. *frascale*, Alfonsi s.v. *frascàle*) ; *fraschetta* [frask'eta] ‘la branche’ ; *frascone* [frask'one] ‘la grosse branche ; le feuillage’ (BDLC, Ceccaldi s.v. *frascòne* ‘branche coupé, buissonneuse, feuillue [...]’) ; *frascagliule* ‘frascumi’ (Falcucci179) ; *frascaglia* ‘frascume’ (Falcucci432).

Dans le domaine italo-roman, la forme *sfrascare* ‘togliere le frasche’ est attestée dès le XVIème siècle par le DEI⁶⁷⁷. En ce qui concerne la base *frasca*, elle est attestée dès le

⁶⁷⁴ Pour ce verbe *sfiaccunà*, nous pourrions aussi envisager une autre voie soit une évolution à partir de *sbiaccunà*. Medori2001 a constaté (en particulier pour les parlers du Cap Corse) pour le groupe S+F le processus suivant : S+F > [sp] voire par la suite une sonorisation de [sp] en [zb] comme par exemple pour *sfundatu* > *spundatu* > *sbundatu*. Nous pourrions alors envisager le processus contraire soit S+B > [sp] > [sf], ce qui donnerait *sbiaccunà* > *spiacunà* > *sfiaccunà*. Cependant actuellement nous ne disposons pas d'exemple allant dans ce sens. Les groupes S+consonne posent des problèmes intéressants dans les parlers corses et cette solution pourrait être possible mais il faudra tenter de le confirmer dans des études à venir.

⁶⁷⁵ Relevé également à Venacu avec le signifié ‘élaguer (l’arbre fruitier)’ (BDLC s.v. *frascà*) et glosé par Ceccaldi s.v. *sfrascā* ‘effeuiller’.

⁶⁷⁶ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *frasca* ‘branche coupé avec les feuilles ; feuillage de certains légumes’ et Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

⁶⁷⁷ Le DELL, le TLIO et La Crusca ne glosent pas le dérivé *sfrascare* et nous n’avons pu contrôler le volume du GDLI qui pourrait le contenir.

XIIIème siècle avec le signifié ‘ramo di un albero o di arbusto, gen. dotato di foglie, considerato nel suo contesto d’origine oppure come materiale impiegato in multiplce attività umane’ (TLIO s.v. *frasca*). Cette forme se retrouve dès le latin médiéval pour désigner une ‘branche d’arbre’ (MLLN s.v. *frasca*). En revanche son étymologie semble poser des difficultés. En effet le TLIO, le DELI et le REW-9360- proposent une origine du latin vulgaire VIRASCA(M). Mais selon le TLFi, « l’hypothèse d’un étymon latin vulgaire **virasca* dérivé de *virēre* « être vert [en parlant des plantes] » (DIEZ, pp. 372-373) se heurte à de graves difficultés morphologiques (REW n° 9360) »⁶⁷⁸. Le TLFi s’oppose notamment à l’étymologie suivante : « à l’hypothèse d’une dérivation à partir d’un bas latin **fraxicare* « briser », lui-même dérivé de **fraxus* pour *fractus*, part. passé de *frangere* s’oppose le fait que le verbe ne semble pas avoir de descendant ancien en italien ». Pour en revenir à l’étymon VIRASCA(M), S. Medori⁶⁷⁹ émet la possibilité d’un croisement avec FRÖNDE afin d’expliquer l’évolution de l’initiale -V- vers [f]. En ce qui concerne le français, l’aboutissement attendu du -CA final étant [ʃ], il est probable qu’il s’agisse d’un emprunt à italien.

Sfrundà vb. [sfrund’a]

Ce verbe, dérivé parasynthétique de *fronda* [fr’õnda] ‘feuille’⁶⁸⁰ avec le préfixe privatif *s-* et le suffixe verbal *-à*, est bien attesté en corse pour désigner l’acte d’enlever les extrémités d’une plante : ‘épamprer ; élaguer (l’arbre fruitier)’ (BDLC s.v. *sfrundà*), ‘effeuiller’ (Ceccaldi s.v. *sfrundā*), ‘sfrondare (effeuiller, élaguer)’ (Alfonsi s.v. *sfrunduli/sfrundulà*).

Smammà vb. [zmaĩ’a]

Le terme *smammà* est un dérivé parasynthétique : préfixe privatif *s-* + *mamma* + suffixe verbal *-à*. Autre qu’avec le signifié ‘épamprer’⁶⁸¹, ce verbe est employé en corse pour désigner l’action de ‘sevrer’ (Falcucci s.v. *smammà* ‘spoppare, divezzare dalla poppa un bambino di latte’, Ceccaldi s.v. *smammā* ‘sevrer des bêtes’, Alfonsi s.v. *smammà* ‘divezzare (sevrer)’). Dans le domaine italo-roman, la forme *smammare* est attestée avec ce même signifié. Selon le DELI, l’italien *smammare* vient du napolitain *smammà*. La diffusion de ce terme à partir du napolitain vers le toscan permettrait d’envisager que ce terme appartienne à l’aire méridionale.

⁶⁷⁸ Commentaire extrait du TLFi s.v. *frasque*.

⁶⁷⁹ Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

⁶⁸⁰ Pour l’analyse de ce terme, cf. ‘les feuilles de la vigne’.

⁶⁸¹ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *smammā* ‘séparer du plant mère, ébouqueter, éborgner, ébouturer, épamprer’.

Avec le sens ‘épamprer’, ce type lexical est notamment bien attesté dans les parlers sardes : log. *ismamare*, camp. *smammai* ‘tagliare i poppaioni (sprocchi, sorcoli) nel mese di maggio ; tagliare le femmine alle vite’ (Wagner1996⁶⁸², DES s.v. *máma/mámma*) ; et il est aussi passé dans le dialecte tabarquin avec *smamò* ‘tagliare parte dei tralci per dare forza alla vite’ (Toso2008, p. 205).

En comparant le corse, l’italo-romans et le sarde, on constate d’une part un signifié commun ‘sevrer’ et d’autre part une spécialisation du terme dans le lexique de la vigne en corse et en sarde.

Smammà dérive du substantif *mamma* du latin MAMMA ‘mère ; sein’ (DELL s.v. *mamma*, REW-5277-*mamma*). La désignation de l’action de ‘épamprer’ s’est développée à partir du signifié ‘sevrer’ par métaphore. En effet la base *mamma* représente ‘le pied de vigne’. Donc avec le préfixe privatif *s-*, *smammà* désigne l’action de ‘séparer du pied de vigne, de priver du pied de vigne’. L’emploi de ce terme dans le lexique viticole s’explique par le fait que cette action consiste en la séparation de branches du pied de vigne donc de leur racine-mère comme l’on sépare un enfant de sa mère.

Spampanà vb. [spampan’a]

Le verbe *spampanà*⁶⁸³ est un dérivé parasynthétique de *pampana*.⁶⁸⁴ Le préfixe *s-*, issu du latin *EX-*, a donc ici une valeur privative.⁶⁸⁵ La base lexicale *pampana* est bien attestée en corse⁶⁸⁶ dans le lexique viticole.

Les parlers italo-romans usent aussi, à proprement parler, de *spampanare*. Le GDLI s.v. *spampanare* l’atteste depuis le XIV^{ème} siècle avec le signifié ‘recidere e asportare parzialmente le frondi di una vite o, anche, di altre piante o privare una vite o altre piante delle foglie o dei germogli in eccesso allo scopo di favorire una corretta crescita ed esposizione al sole e una rapida maturazione dei frutti’. Sous l’entrée *spampanare*, cette attestation est confirmée par La Crusca1729-1738 ‘levar via i pampani’, le DELI ‘privare le viti dei pampini’, le DEI ‘levare i pampini’ et le TLIO s.v. *dispampanare* ‘togliere i pampini dell’albero della vite’. Il est également employé en sarde : log. *ispampinare* ‘spampanare, eliminare i pampini della vite’⁶⁸⁷.

⁶⁸² Wagner1996, p. 198.

⁶⁸³ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *spampanā* ‘épamprer’ et Alfonsi s.v. *spampanà* ‘spampanare (épamprer)’.

⁶⁸⁴ Il correspond notamment à la formation du français *épamprer*.

⁶⁸⁵ De même valeur sémantique que les préfixes *DES-/DIS-*.

⁶⁸⁶ Pour l’étymologie de la base lexicale *pampana*, voir ‘les feuilles de la vigne’.

⁶⁸⁷ Wagner1996, p. 199.

Spullà vb. [spuĭ'a] / **Spullunà vb.** [spuĭun'a]

Les verbes *spullà* et *spullunà* sont des dérivés parasynthétiques de *pullu* [p'uĭu] et *pullone* [puĭ'one] avec le suffixe privatif *s-*. La base lexicale *pullu* est bien attestée en corse dans le domaine des végétaux, notamment avec son dérivé *pullone* pour désigner 'un jeune châtaigner', 'un arbuste' ou 'le rejeton d'une plante' (BDLC s.v. *pullone*, Falcucci s.v. *pullone* 'rampollo ; novello castagno', Ceccaldi s.v. *pullone* 'jeune châtaignier [...]'). *Pullu* vient du latin PŪLLU(M) (REW-6828-) 'petit d'un animal ; rejeton, (d'une plante)' (DELL s.v. *pullus*). Dans le domaine italo-roman, la forme *pollone* avec le signifié 'rejeton ; jeune pousse' est attestée depuis le XIV^{ème} siècle (TLIO, La Crusca 1729-1738, DELI, GDLI s.v. *pollone*).

Il est à noter que le latin PŪLLU(M) a donné de nombreux dérivés en corse avec différents signifiés dans lesquels est maintenu le motif 'jeune, petit' dont certains existaient déjà en latin tels que *pullastru* [puĭ'astru] 'le jeune poulet' ou encore *pulletru* [puĭ'etru] 'l'ânon ; le poulain'⁶⁸⁸.

Pour en revenir aux verbes *spullà* et *spullunà*, nous retrouvons un signifié commun dans les parlers italo-romans 'liberare una pianta dai polloni inutili' attesté depuis le XIV^{ème} siècle sous la forme *spolonare* (GDLI s.v. *spollonare*), ainsi qu'en sarde avec *ispudzonare* 'tagliare le femminile'⁶⁸⁹.

Dans les termes *spullà* et *spullunà*, les bases *pullu* et *pullone* sont employés avec le signifié 'rejeton (d'une plante)'. Ces bases continuent donc le signifié latin sans changement sémantique. Et comme nous l'avons constaté pour les termes précédents, le préfixe privatif *s-* permet de mettre l'accent sur l'action d'enlever des parties de la vigne.

Spuntà vb. [spunt'a] / **Aspuntà vb.** [aspunt'a]

Le terme *aspuntà* dérive de la base *punta* [p'unta] 'pointe' avec le préfixe privatif *s-* + prothèse vocalique *a-* et le suffixe verbal *-à*⁶⁹⁰. La forme *spuntà* est bien attestée dans les dictionnaires dialectaux corses avec le signifié 'épointer' (Falcucci, Ceccaldi, Alfonsi s.v. *spuntà*)⁶⁹¹, notamment dans le lexique viticole (Ceccaldi s.v. *spuntā*).

⁶⁸⁸ Cf. Medori 2004, pp. 458-465 et Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

⁶⁸⁹ Wagner 1996, p. 198.

⁶⁹⁰ Même processus morphologique pour *spuntà* hormis la prothèse vocalique.

⁶⁹¹ Cf. aussi BDLC s.v. *spuntà* 'élaguer (l'arbre fruitier)'. Par ailleurs le français *épointer* suit le même processus.

Dans le domaine italo-roman, la forme *spuntare* est attestée dès le XIV^{ème} siècle avec ce même signifié général ‘privare della punta’ (DELI s.v. *spuntare*). Le terme est employé dans le lexique viticole à partir du XVI^{ème} siècle (GDLI s.v. *spuntare*).

D’après l’observation des signifiés corses et italo-romans, on constate que ce terme est employé de façon générique et par la suite dans un lexique spécialisé.

Le substantif *punta* vient du latin tardif PŪNCTA(M) de PŪNCTU(M) ‘piqûre, point’ (REW-6847-*pŭntcum*), participe passé de PŪNGERE ‘piquer’ (REW-6850-*pŭngĕre*, DELL s.v. *pungō*).

Au niveau de l’évolution phonétique, du latin tardif PŪNCTA(M) au corse *punta*, on constate une assimilation du groupe consonantique -CT- vers /T/. En position intervocalique le groupe -CT- aboutit à une gémination du phonème /T/ (par exemple *notte* de NOCTE(M)).⁶⁹²

Schématiquement le processus est le suivant : participe passé PŪNCTUS > nom PŪNCTA > corse *punta* > verbe *spuntà*⁶⁹³.

Stallà vb. [staɫˈa] / **Stallicia vb.** [staɫitʃˈa] / **Stallunà vb.** [staɫunˈa]

Le verbe *stallà* est un dérivé parasynthétique de *tallu* [tˈaɫu] (variante : *talla* [tˈaɫa]) avec le préfixe privatif *s-* et le suffixe verbal *-à*, les formes *stallicia* et *stallunà* étant des variantes de *stallà*. La base *tallu/-a* est bien attestée et a donné plusieurs dérivés dans le lexique corse relatif à la viticulture⁶⁹⁴ et à la castanéiculture⁶⁹⁵.

A partir du XVIII^{ème} siècle, ce terme est employé avec un signifié, similaire au corse, ‘togliere i talli da una pianta per trapiantarli’ (GDLI s.v. *stallare*).

Les parlers corses et italo-romans présentent donc un processus analogue avec un verbe dérivé de la base *talla*. On peut remarquer que ce dérivé est attesté assez tardivement en confrontation au substantif *talla* attesté depuis le XIII^{ème} siècle.

Svignulà vb. [zviɲulˈa]

Ce verbe est un dérivé parasynthétique de *vignola* [viɲˈola]⁶⁹⁶. On retrouve le même processus sémantique que pour les termes traités ci-dessus avec l’emploi du préfixe privatif *s-* qui permet de mettre l’accent sur l’idée de ‘séparer’. Avec le signifié ‘épamprer’, ressort

⁶⁹² Cf. Dalbera-Stefanaggi 1991, § 210.

⁶⁹³ Ici, en raison de la présence du -N-, on n’aboutit pas à la gémination du /T/.

⁶⁹⁴ Pour l’analyse de *tallu/-a*, voir ‘les pousses de la vigne’.

⁶⁹⁵ Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

⁶⁹⁶ Dérivé de *vigna* avec le suffixe diminutif *-ola*.

l'idée de séparer quelque chose de la vigne, en particulier de séparer de la vigne les branches en trop.

Les autres parlers italo-romans emploient la forme *svignare* (GDLI s.v. *svignare*), dérivé parasynthétique de *vigna*. Bien que le terme soit formé à partir de *vigna* nous ne retrouvons pas, parmi les différents signifiés proposés, un sens en rapport direct avec le lexique de la viticulture ou la taille de la vigne. En effet *svignare* peut désigner le fait de fuir, de s'échapper dans lequel on peut relever le sens de 'enlever, éliminer'. *Svignare* 'fuggire di nascosto' est attesté depuis le XVIème siècle (DEI s.v. *svignare* ; La Crusca 1729-1738 s.v. *svignare* 'Fuggire con prestezza, e nascosamente'). Initialement le terme *svigna* fait référence à l'acte de voler du raisin dans une vigne et de s'éloigner de cette vigne en fuyant ; de cette représentation est passé en italo-roman le signifié 's'échapper, fuir' (GDLI s.v. *svigna*).

Pour conclure sur l'analyse des dénominations désignant l'acte 'd'épamprer', au niveau morphologique on remarque la récurrence de dérivés parasynthétiques qui surgissent dans la majeure partie des réponses (en dehors de *caccià* et *putà*).

En ce qui concerne le niveau sémantique, les termes relevés représentent bien ici l'emploi de termes généraux, de termes spécifiques au lexique de la vigne ou de termes motivés :

- Termes généraux par la suite spécialisés dans le lexique des végétaux : *aspuntà*, *caccià*, *sfiaccunà*, *spuntà*.
- Termes techniques réservés au lexique de l'agriculture : *putà*, *sbastarghjà*, *sbiaccunà*, *scalivà*, *scapà*, *sfrascà*, *sfrundà*, *spullà*, *spullunà*, *stallà*, *stallicià*, *stallunà*.
- Termes spécifiques au lexique de la vigne : *sbiaccà*, *spampanà*, *svignulà*.
- Termes relatifs à la parenté: *smammà*. Cette métaphore liée à la parenté se retrouve pour la désignation des 'mauvaises pousses' avec *i nipoti* à Ascu et à Petralba.

Au niveau géolinguistique, nous proposons une carte de synthèse⁶⁹⁷ pour laquelle nous avons choisi de représenter seulement certains termes. D'une part, ce choix s'est porté sur la dimension sémantique soit les termes considérés comme étant spécifiques au lexique viticole (*sbiaccà*, *spampanà*, *svignulà*). D'autre part, sur les formes intéressantes du point de vue de leur diffusion. Ainsi on observe que le type *smammà* 'épamprer' ne se répartit que dans les

⁶⁹⁷ Voir en annexe carte 4 'épamprer'.

parlers méridionaux face à *spampanà* diffusé essentiellement dans la partie septentrionale. Si l'on compare avec la carte de synthèse 'les feuilles de la vigne', il est intéressant de noter que la diffusion de *spampanà* confirme le recul de l'emploi de la base *pampana*⁶⁹⁸.

2.2.3. Outil pour tailler la vigne

Pour désigner 'l'outil pour tailler la vigne'⁶⁹⁹, deux grandes aires se dessinent avec les lemmes généraux *trisore* [triz'ɔrɛ] dans la moitié nord et *fòrbice* [f'orbitʃɛ] dans la moitié sud. Cependant, chacune de ces formes font écho dans chaque extrémité dans une sorte de jeu de miroir avec *fòrbice* dans le Cap Corse et *trisore* dans l'Extrême-sud et à Bunifaziu. Dans quelques localités, des termes plus spécifiques à l'agriculture ont été relevés soit *runchettu* [ruŋk'ɛ̄tu] (Rutali, Loretu di Casinca, Borgu), *secatore* [sekat'ɔrɛ] (Santu Petru di Tenda, Cuttoli, Santa Maria Ficaniedda) et *serpetta* [serp'ɛ̄ta] (Loretu di Casinca, Aregnu).

***Forbice* n.f.** [f'orbitʃɛ]

Dans le lexique relatif à la viticulture, *fòrbice* est attesté à la fois pour la désignation de 'l'outil pour tailler la vigne' et 'l'outil pour couper les grappes'⁷⁰⁰. Par ailleurs il est employé avec le signifié général 'ciseaux' (BDLC s.v. *forbice*, Ceccaldi s.v. *forbice*), dont 'ciseaux de tonte' (BDLC).

Dans le domaine italo-roman, *forbice* est attesté avec le signifié 'strumento da taglio, composto di due coltelli o lame d'acciaio incrociate e imperniate in un punto intermedio, fornite a una estremità di anelli in cui infilare le dita per adoperarle' (DELI s.v. *forbice*). La forme *forfice*⁷⁰¹ est documentée à partir du XIIème siècle dans des textes septentrionaux et du XIIIème dans des textes toscans et méridionaux. La forme *forbici* est attestée dès le XIVème siècle dans des textes toscans (TLIO s.v. *forbice*). Depuis le XVIème siècle, ce substantif est attesté pour désigner le sécateur utilisé pour le jardinage et les tâches agricoles (GDLI s.v. *forbice*). Il est aussi diffusé en sarde (DES s.v. *forfige*). Deux étymologies sont proposées : le latin FORFEX dérivé, à travers FORPEX, de FORCEPS (DEI s.v. *forbice*) ou le latin parlé *FÖRBICE(M) du classique FÖRBICE(M) (DELI s.v. *forbice*). Selon le GDLI, les anciens lexicographes affirmaient que les formes *forfices*, *forpices*, *forcipes* étaient homologues. Le

⁶⁹⁸ Rappelons que cette base lexicale était diffusée sur l'ensemble de l'espace insulaire au moment des enquêtes de Bottiglioni.

⁶⁹⁹ Voir en annexe carte 5 'outil pour tailler la vigne'.

⁷⁰⁰ Cf. 'outil pour couper les grappes'.

⁷⁰¹ Dans ce cas (*forfice*), la précense de [f] à la place de [b] est due à une métathèse.

TLIO confirme ces propos et fait le choix comme le REW-3435- de confondre ces différentes formes sous un même lemme. Le DELL distingue FORFEX ‘ciseaux, cisailles ; force pour tondre’ et FORCEPS ‘pince, tenaille de forgeron ; pince de dentiste’ sous deux lemmes différents.

***Runchettu* n.m.** [ruŋk'ɛ̃tu]

A nouveau le terme *runchettu* est à la fois utilisé pour désigner ‘l’outil pour tailler la vigne’ et ‘l’outil pour couper les grappes’ (BDLC s.v. *grunchettu* et *runchettu*).

Dans le domaine italo-roman, les formes *ròncolo* ‘coltello da giardinaggio e vendemmia, con lama ricurva e manico pieghevole’ (DELI s.v. *ròncolo*) et *ronchetto* ‘attrezzo con lama ricurva usato per lo più per rifinire i tagli della potatura’ (GDLI s.v. *ronchetto*) sont attestées à partir du XVIème siècle. Le féminin *ròncola* ‘strumento agricolo costituito da una lama ricurva fissata a un manico per potare e per estirpare piante infestanti’ est antérieure (s. XIV-XV) (GDLI s.v. *roncola*). En calabrais cet outil nommé *runca* est notamment utilisé pour la taille (NDDC s.v. *runca*). Ce terme vient du latin RŪNCĀRE (REW-7444-*rŭncāre*) qui signifie ‘sarcler’ (DELL s.v. *runcō...runcāre*).

***Secatore* n.m.** [sekat'ɔɛ]

Ce substantif, relevé dans trois localités et non attesté dans les dictionnaires dialectaux corses, est probablement un gallicisme. Le gallo-roman *sécateur* ‘outil de jardinage’ est attesté depuis 1827, il dérive du latin SĔCĀRE ‘couper, découper’ (REW-7764-*sĕcāre*, DELL s.v. *secō...secāre*) avec -(at)eur (TLFi s.v. *sécateur*).

***Serpetta* n.f.** [sɛrp'ɛ̃ta]

Les formes *serpetta* [sɛrp'ɛ̃ta] et *serpettu* [sɛrp'ɛ̃tu] sont aussi employées pour nommer ‘l’outil pour tailler la vigne’ et ‘l’outil pour couper les grappes’ (BDLC s.v. *serpettu* et *serpetta*). Cependant, tant en corse que dans les autres parlers italo-romans, ces formes ne semblent pas être attestées. Dans les parlers gallo-romans les formes *serpe* (XIIIème s.) et *serpette* (XIXème s.), du latin SARPĒRE ‘tailler (la vigne), émonder’ (REW-7612-*sarpĕre*), servent à nommer l’outil utilisé pour ‘élaguer, émonder, tailler’ (TLFi s.v. *serpe*). **Serpetta* est donc probablement un gallicisme, influencé par le nom français *serpette* diminutif de *serpe*.

Trisore n.f. [triz'ɔɾɛ]

Les formes corses *trisore/tisore* permettent de désigner un outil ayant deux fonctions : celle de tailler la vigne et celle de couper les grappes et il est aussi bien attesté avec le sens général 'les ciseaux' (BDLC s.v. *trisore*, Falcucci s.v. *trisore* et s.v. *tisore*, Alfonsi s.v. *trisòre*), ainsi que 'les ciseaux de tonte' (BDLC).

Ce type est bien représenté dans le nord de l'Italie: *tisoyre/tezoyre/tizuye* 'les ciseaux' (AIS 1545); *tesoïe* (Frisoni, Casaccia); *tesúire/tezúal/tezóa* (Hohnerlein-Buchinger2003); ainsi que dans les parlers ibero-romans et occitans (Hohnerlein-Buchinger). Toso2009 le recense notamment parmi les termes ligures passés dans le dialecte de Capraia *tisòre* 'forbici' et précise « [...] *diffuso per 'forbici per tondere gli ovini' nell'Italia nordoccidentale fino alla Lunigiana e alla Corsica [...]* »⁷⁰².

La forme *tezoyre* est attestée depuis le XV^{ème} siècle en ancien génois. Les formes corses reflétant celles de type ligurien, Hohnerlein-Buchinger classe le corse *trisore* (et variantes) dans le vocabulaire hérité du génois.⁷⁰³ Pour l'origine de ces formes, il propose de remonter au latin TŌ(N)SŌRIA 'ciseaux, pince' (REW-8784-*tō(n)sōria*). Cependant le LEI glose une forme *tsizora* (lad.ven.), notamment avec le sens 'forbice per potare piante e fiori', sous l'étymon *CAESORIA/CISORIUM (REW-1475-**caesorium*) dérivé de CAESUS de CAEDERE 'tailler (les arbres)' (DEI, TLIO s.v. *cesoia*, DELL s.v. *caedō...caedere*). Les formes du type *trisore/tisore* (et variantes) pourraient être des continuateurs de cet étymon (REW-1475-**caesorium*) et donc une variante du type *cesoia* attesté dès le XIII^{ème} siècle dans les aires toscanes et septentrionales. La réinterprétation de l'initial [tʃ] en [tʁ] est possible comme l'a évoqué Dalbera-Stefanaggi pour les noms de 'la tortue'⁷⁰⁴, en raison de la similitude des réalisations de ces articulations.

Nous pouvons ajouter un commentaire ethnolinguistique. L'étude réalisée par A. Casanova sur le questionnaire de l'An X démontre que jusqu'au milieu du XIX^{ème} siècle l'outil utilisé pour la taille de la vigne était constitué d' « [...] *une lame d'acier aplatie, mesurant sept centimètres de large, courbée en forme d'arc et montée sur un manche de bois [...]* »⁷⁰⁵ appelée *pinnatu*. Sur la carte 1067 de l'ALEIC le lemme *pinnatu* est représenté sur

⁷⁰² Toso2009, p. 130.

⁷⁰³ Hohnerlein-Buchinger2003 s.v. *tisòre/trisòre*. cf. aussi Frisoni s.v. *tesoïe* et Casaccia s.v. *tesoïe* 'cesoie, forbici'.

⁷⁰⁴ *CISTŪGGĪNE > *tristughjine* : « [...] le [tʁ] initial peut en effet aussi bien constituer une réinterprétation de [tʃ]. » (Dalbera-Stefanaggi2001, p. 193).

⁷⁰⁵ Casanova1998, pp. 88-89.

l'ensemble du territoire corse pour désigner la 'serpette'. A partir du milieu du XIXème siècle le sécateur a peu à peu remplacé « *u pinnatu* »⁷⁰⁶ ; le lexique relevé jusqu'à présent pour désigner l'outil pour tailler la vigne confirme ce phénomène. En effet, l'outil utilisé est le sécateur nommé de façon générale *e trisore* ou *e forbice*. Cependant d'après les termes *runchettu* et *serpetta* relevés dans des localités du nord-est et de Balagne, l'emploi de l'outil décrit par A. Casanova est encore observable.

⁷⁰⁶ Casanova 1998, p. 105.

Chapitre 3. Les vendanges

Après avoir analysé les réponses obtenues pour les signifiés ‘vendanger’ et ‘vendange’, nous nous intéresserons aux dénominations désignant les différents outils et contenants employés lors des vendanges. En ce qui concerne les informations relatives à la période et aux méthodes de cueillette du raisin, elles sont exposées dans les ethnotextes (cf. annexe C) correspondant au sous-thème *Les vendanges*.

3.1. L’acte de vendanger

Pour désigner l’acte de vendanger, le corse emploie le verbe *vindimià* [vindimj’a] sur l’ensemble du territoire. On observe différentes réalisations de ce verbe avec [bindimbj’a] principalement en Balagne, dans la partie centrale et dans le nord-est voire [bindiḃj’a] relevé à Corti. Les données de l’ALEIC897 confirment cette répartition.

Vindimià vb. [vindimj’a]

Ce verbe, bien attesté en Corse (BDLC, ALEIC897, Falcucci376), apparaît dans le domaine italo-roman sous la forme lemmatisée *vendemmiare*.

Vendemmiare ‘compiere la vendemmia ; raccogliere l’uva’ est attesté dès le XIV^{ème} siècle (DEI, DELI, GDLI, La Crusca1729-1738 s.v. *vendemmiare*). Le sarde présente la forme *vinnennare* (et variantes) (DES s.v. *vinnena*) que l’on retrouve dans le calabrais *vinnimare* (et variantes) (NDDC s.v. *vinnignare*).⁷⁰⁷ Ces formes désignant les actes de « faire la vendange, cueillir les raisins et les transporter » (DOLR) remontent au latin *VĪNDĒMIĀRE* (REW-9344-*vīndēmiāre*) qui serait « rebâti » sur *VĪNDĒMIĀTOR* (DELL s.v. *vīndēmiō*).

En ce qui concerne l’évolution phonétique de *vindimià*, on trouve des continuateurs du type *vindimbià* et *vindibbià* principalement dans la zone Corte-Balagne. Comme ce qui a été

⁷⁰⁷ On observe d’après l’AIS1316 que ce type lexical se diffuse sur l’ensemble du territoire italien et en Sardaigne.

observé pour les noms du « levain »⁷⁰⁸, on observe la gémation du -M- étymologique en [mm]. Cette gémation, dans un second temps, a fait l'objet d'une dissimilation en [mb] soit [mm] > [mb]. A son tour, [mb] a connu une assimilation régressive soit [mb] > [bb].

Pour désigner 'les vendanges', le corse emploie le substantif *vindemia* [vind'emja] sur l'ensemble du territoire (BDLC, ALEIC883b) avec plusieurs variantes. *Vindebbia* [bind'ɛbja] a été relevée à Corti, là où nous retrouvons aussi le verbe *vindibbià* 'vendanger' et la forme *vindembia* [vind'embja] est à nouveau diffusée principalement en Balagne et dans la partie centrale (répartition confirmée par l'ALEIC883b). *Vindimiera* [βindimj'er^a] apparaît à Quenza et d'après l'ALEIC883b dans deux localités du sud-ouest.

***Vindemia* n.f.** [vind'emja]

Dans le domaine italo-roman, la forme *vendemmia* est attestée dès le XIV^{ème} siècle (DEI, DELI, GDLI, La Crusca 1729-1738 s.v. *vendemmia*) et la forme *vindemia* à partir du XVI^{ème} (DEI s.v. *vendemmia*). Le latin *vendimia* est documenté à Parme en 854 (DELI s.v. *vendemmia*). Comme nous l'avons vu pour le verbe, le sarde présente des formes du type *vinnenna* (DES s.v. *vinnena*) et le calabrais *vinnigna* (NDDC s.v. *vinnigna*). Toutes ces formes désignant « le fait de cueillir et de rassembler les raisins mûrs pour la fabrication du vin » remontent au latin *vĭndēmĭa* (REW-9343-*vĭndēmĭa*) (DOLR). Le latin *vĭndēmĭa* 'vendange' de **vĭnodēmĭa* s'est construit à partir du verbe *dēmō* 'enlever' réalisé sous la forme -*dēmĭa* dans *vĭndēmĭa* (DELL s.v. *vĭndēmĭa*).

Les variantes phonétiques sont semblables à celles que nous avons évoquées pour *vindimìa* : -M- > [mm] > [mb] > [bb].

Le suffixe *-era*, que l'on retrouve dans *vindimiera*, est très productif en Corse pour former des noms d'activités rurales, parfois très anciennes⁷⁰⁹. La forme du suffixe, irrégulière en Corse, dénote un emprunt : il s'agirait d'un suffixe provenant de l'Italie Septentrionale probablement à l'époque Médiévale⁷¹⁰.

⁷⁰⁸ Cf. Dalbera-Stefanaggi 2001, pp. 182-189.

⁷⁰⁹ Voir Medori 2005.

⁷¹⁰ Voir Medori 2013, Aebischer 1976 et Pfister 1995.

3.2. Outils et contenants

3.2.1. Outil pour couper les grappes

Pour désigner ‘l’outil pour couper les grappes’, les lemmes suivants sont représentés sur la carte BDLC : *cultellu*, *falcinu*, *fòrbici*, *grunchettu*, *pinnatellu*, *putaghjolu*, *runchjetta*, *secatore*, *serpettu*, *trinchetta*, *trisore*. Comme nous avons pu le constater pour la désignation de ‘l’outil pour tailler la vigne’, le lemme *fòrbici* [f’orbitʃi] se diffuse dans la moitié sud de la Corse et *trisore* [triz’ɔrɛ] dans la moitié nord avec des échos de chaque forme dans l’une et l’autre partie⁷¹¹. Un autre lemme bien diffusé est *cultellu* [kult’eĭu] employé sur l’ensemble du territoire. Le lemme *grunchettu* [ruŋk’ɛtu]⁷¹² (variante *runchjetta* [runc’ɛta] (Santa Maria di Lota) se diffuse dans le Cap Corse en prolongement dans le nord-est et apparaît dans une localité du sud à Granacia.

Les autres lemmes ont été relevés dans une ou deux localités : *falcinu* [u val’f’i^u] (Guagnu) ; *pinnatellu* [u biṇaḍ’eĭu] (Rutali) ; *putaghjolu* [u budaʃ’olu]⁷¹³ (Borgu) ; *secatore* [u zikat’ori]⁷¹⁴ (Santa Maria Ficaniella) ; *serpettu* [sɛrp’ɛtu]⁷¹⁵ (Loretu di Casinca, Poghju Mezana) ; *trinchetta* [tʃiŋk’ɛta] (Ometa di Capicorsu, Patrimoniu).

***Cultellu* n.m.** [kult’eĭu]

Le masculin *cultellu* et le féminin *cultella* permettent de désigner ‘un couteau’ ayant diverses fonctions (BDLC, Falcucci156).⁷¹⁶ D’après notre informateur de Bastelica, la forme du couteau utilisé pour couper les grappes est similaire au *pinnatu* [piṇ’atu] c’est-à-dire « la serpette » : « *No u chjamemu u cultellu ma hà a forma di pinnatu ma hè chjucu. A lama à u locu d’essa dritta, hè torta* »⁷¹⁷. Ce terme vient du latin CŪLTĒLLU(M) (REW-2381-cŭltĕllus) ‘petit couteau’ dérivé de CULTER (REW-2382-culter) ‘tout espèce de couteau, rasoir ; en particulier “coutre” de la charrue’ (DELL s.v. *culter*, Väänänen1981, § 162).

Dans le domaine italo-roman, une première attestation de la forme *cortel* désignant une arme apparaît dès le XII^e siècle (TLIO s.v. *coltello*). Avec le signifié ‘utensile da taglio di varia

⁷¹¹ Pour l’analyse de ces termes, voir *supra* ‘l’outil pour tailler la vigne’.

⁷¹² Pour l’analyse de ce terme, voir *supra* ‘l’outil pour tailler la vigne’.

⁷¹³ Ce type de formation soit verbe *putà* ‘tailler’ + suffixe est analysé pour les désignations des pousses de la vigne.

⁷¹⁴ Pour l’analyse de ce terme, voir *supra* ‘l’outil pour tailler la vigne’.

⁷¹⁵ Pour l’analyse de ce terme, voir *supra* ‘l’outil pour tailler la vigne’.

⁷¹⁶ Dans le domaine relatif à la viticulture, il peut être employé pour couper les grappes, pour faire une entaille à la vigne lors du provignage (ethnotexte Tocchisu), pour faire les gros bouchons dans le liège (ethnotexte Lecci).

⁷¹⁷ « Nous nous l’appelons *u cultellu* mais il a la forme du *pinnatu* mais il est petit. La lame au lieu d’être droite, elle est tordue » (Ethnotexte recueilli à Bastelica au cours d’enquêtes personnelles).

foggia e dimensione destinato a specifici usi artigianali, agricoli o domestici’, *coltello* est également attesté à partir du XIIème siècle (TLIO s.v. *coltello*) ; le féminin *coltella* est documenté depuis le XVIII-XIXème siècle (GDLI s.v. *coltella*). *Curtella* et *curteddu* (et variantes) sont aussi employés en calabrais (NDDC s.v. *curtella* et s.v. *curtiellu*).

Falcinu n.m. [faltʃ’inu]

Les diminutifs *falcinu* et *falcina* ont été relevés aussi pour désigner ‘la faucille’ (BDLC)⁷¹⁸ et sont glosés par Falcucci s.v. *falginu* ‘la piccola falce, la roncola furlana’ et Ceccaldi s.v. *falcinu* ‘étrape ou serpette à lame non pliante’ et s.v. *falcina* ‘serpette de poche’. Dans l’ethnotexte de Bastelica, j’ai notamment relevé *farcione* [fartʃ’ɔnɛ] pour la désignation de l’outil servant à tailler les pointes de la vigne. Il est probable que la formation de ces diminutifs soit ancienne. Aussi nous pourrions reconstruire un étymon *FALCINU(M)⁷¹⁹, dérivé de FALCE(M) (REW-3175-*falx*) ‘faux ; serpe’ dont l’origine est incertaine (DELL s.v. *falx*). En ce qui concerne le continuateur de FALCE(M), le substantif *falce* [f’altʃɛ] ‘faucille ; faux’ est attesté sur l’ensemble du territoire (BDLC s.v. *falce*).

Dans le reste du domaine italo-roman, une première attestation de *falcino* ‘piccola falce’ apparaît dans des textes médians et méridionaux en 1342 (TLIO s.v. *falce*). Le GDLI s.v. *falcino* l’atteste à deux époques différentes : ‘falcetto, roncola’ (sec. XIV) et ‘piccola falce’ (sec. XVIII-XIX)⁷²⁰ ; le DEI s.v. *falcino* le documente aussi à partir du XVIIIème avec le signifié ‘pennato, segolo’. En sarde *farkinu* (et variantes) permet de désigner quelque chose de ‘storto ; curvo’ (DES s.v. *farkinu*). Dès les siècles XIII-XIV, le terme *falce* est attesté dans le domaine relatif à la viticulture avec le signifié ‘roncola, pennato, falcetto’ (GDLI, La Crusca 1729-1738 s.v. *falce*).

Pinnatellu n. [piñat’eĭu]

Ce terme est un diminutif du substantif *pinnatu* [piñ’atu] bien attesté en corse (ALEIC1067 ; Falcucci s.v. *pinnatu* ‘pennato, falcello ; è una *rustaghja* più piccola delle altre, fr. *serpette*, ed è uno strumento di ferro, largo, piatto, curvo verso la punta, col manico di legno e che serve per potare’ ; Ceccaldi s.v. *pinnatu* ‘gouet, serpe robuste pour couper les taillis’ ; Alfonsi s.v. *pinnatu* ‘pennato (*serpe*)’ et s.v. *pinnata* ‘roncoletta (*serpette*). Il dérive de *penna* du latin

⁷¹⁸ Cf. aussi Alfonsi s.v. *falcinu* ‘falcetto, falce (*faucille*)’.

⁷¹⁹ A côté des diminutifs latins FALCULA et FALCICULA ‘faucille’.

⁷²⁰ Le GDLI glose notamment le diminutif *falcinella* en particulier employé dans le lexique viticole : *falcinella* ‘piccola falce (per lo più per potare le viti)’.

PĪNNA ‘plume ; aile’ (REW-6514-*pĭnna*) qui « a servi à désigner dans les langues techniques tout objet en forme de plume ou d’aile’ (DELL s.v. *pinna*).

***Trinchetta* n.f.** [tʁiŋk’ɛ̄ta]

Les formes *trinchettu* [tʁiŋk’ɛ̄tu] et *trinchetta* [tʁiŋk’ɛ̄ta] sont bien attestées en corse pour désigner ‘un outil servant à couper’ : BDLC s.v. *trinchettu* ‘le tranchoir’ et s.v. *trinchetta* ‘outil pour couper les grappes’, Falcucci s.v. *trinchettu*, Ceccaldi s.v. *trinchettu*, Alfonsi s.v. *trinchettu* ‘tranchet’.

Dans le reste du domaine italo-roman, est attestée la forme *trincetto* au cours des siècles XVII-XVIII pour désigner ‘un coltello dalla lama ricurva simile a un falcetto’ spécialement utilisé par les cordonniers pour couper le cuir (GDLI, DELI, DEI s.v. *trincetto*). Pour le sarde, le DES glose les formes *trinčettu* (campidanais), *trinkettu* et *trunkettu* (logoudorais) ‘trincetto, strumento di calzolaio’ et le désigne comme un italianisme.

En ce qui concerne sa formation, d’après le DELI s.v. *trincetto*, il s’agit d’un dérivé de *trinciare* sur le même modèle que le français *tranchet*. A son tour, le verbe *trinciare* ‘tagliare in striscioline, in pezzetti e sim.’ (attesté av. 1535) est un emprunt à l’ancien français *trencher* (DELI s.v. *trinciare*). L’ancien français *trencher* (forme actuelle: *trancher*) est attesté à partir du XIIème siècle avec différents signifiés dont l’idée commune est celle de ‘couper en plusieurs parties’ (TLFi s.v. *trancher*). Toujours selon le TLFi, ce verbe pourrait venir du latin vulgaire *TRĪNICARE ‘couper en trois part’ de TRĪNI- ‘à chacun trois; trois à trois’.

Au regard de ces informations, il est possible que le corse *trinchettu* résulte également d’un emprunt au gallo-roman⁷²¹ et qu’il ait été adapté au niveau phonétique au système du corse⁷²².

3.2.2. Le seau pour recueillir les grappes

Pour désigner ‘le seau pour recueillir les grappes’, les lemmes suivants ont été recueillis : *biconzu*, *biconzulu*, *bidone*, *bidunacciu*, *catinu*, *coffa*, *cuffina*, *curbella*, *decalitru*, *misura*, *sporta*, *stagnone*, *tinella*⁷²³. Les termes (*coffa*, *cuffina*, *curbella*, *sporta*) désignant ‘un panier’⁷²⁴, nous ne les analyserons pas sous ce signifié.

⁷²¹ Notamment au vu de l’attestation relativement tardive dans le reste du domaine italo-roman.

⁷²² Comme le sarde *trinkettu* qui s’est adapté à la phonétique du logoudorais après emprunt à l’italien (cf. DES).

⁷²³ Pour l’analyse de ce terme, voir 4.3. Les récipients.

⁷²⁴ Voir *infra* ‘le panier pour recueillir les grappes’.

Le type *biconzu* [big'õntsu] (variante *biconzulu* [big'õntsulu]) n'a été relevé ici que dans deux localités (Spiluncatu et Bastelica) mais nous pouvons mieux observer sa diffusion sur la carte 'la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)' où il se répartit entre nord-est, Balagne et sud de la Corse. L'ALEIC898⁷²⁵ confirme cette diffusion et nous apprend qu'il est également employé dans le Cap Corse. Le type *bidone* [bid'õnɛ] (dérivé *bidunacciu* [bidun'aŋju]) se diffuse du centre vers l'ensemble de la partie méridionale. Pour désigner 'un récipient' utilisé dans le monde rural, il semblerait que le lemme *catinu* [kat'inu] soit uniquement employé dans le sud de la Corse. Zone dans laquelle il a été relevé pour désigner 'le seau pour recueillir les grappes' et 'la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)' (BDLC s.v. *catinu*, ALEIC898), ainsi que 'le seau à traire' (BDLC s.v. *catina*).⁷²⁶ Le lemme *stagnone* [stap'õnɛ] appartient à l'aire septentrionale. En ce qui concerne les lemmes *decalitru* [dekal'itru] (Luri) et *misura* [miz'ura] (Tocchisu), ils apparaissent chacun dans une localité.

***Bidone* n.m.** [bid'õnɛ]

Sur l'ensemble du territoire corse, ce terme permet de désigner 'un seau' ayant diverses fonctions (BDLC s.v. *bidone*). Selon Falcucci s.v. *bidone* et Alfonsi s.v. *bidòne*, ce terme serait un gallicisme.

L'attestation tardive de *bidone* dans le domaine italo-roman en confrontation à *bidon* dans le domaine gallo-roman semble confirmer cette hypothèse. En effet dans le domaine italo-roman, *bidone* 'recipiente metallico o in materia plastica, di media capacità, di forma cilindrica, atto al trasporto di prodotti spec. liquidi' n'est attesté qu'à partir du XIXème siècle (DELI, GDLI s.v. *bidone*). Le gallo-roman *bidon* 'petit récipient portatif et fermé, fait de bois ou de métal' est documenté dès 1523 ; son origine est incertaine, ce serait un emprunt à l'ancien normand *BIDA (REW-1088-) 'récipient' (TLFi s.v. *bidon*).

***Bigonzu* n.m.** [big'õntsu]

Ce terme permet de désigner un 'récipient' servant pour la cueillette des grappes et le transport du raisin. Il apparaît aussi avec le signifié 'la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seau)' (BDLC). Falcucci glose la forme *bigonciu* 'tinozza (da scuderia) ; baquet'.

⁷²⁵ « *riempi le bigoncie [...]* » : « remplie les comportes [...] ».

⁷²⁶ En revanche avec le signifié 'le vase de nuit', il est uniquement diffusé dans le nord de la Corse (BDLC s.v. *catinu*).

Bottiglioni, avec le signifié ‘comporte’, atteste le terme (*bigonzi* etc) sur une grande partie du territoire insulaire, hormis dans le centre et une partie du nord-est (ALEIC898).

Dans le domaine italo-roman, le terme *bigoncio* ‘recipiente più largo e più basso della bigoncia, con due doghe più alte e forate per introdurvi una pertica e facilitarne il trasporto (in uso per la vendemmia)’ est attesté dès le XIV^{ème} siècle (LEI s.v. **biconchia:-ius; *bicongia/-ius*, DELI, DEI, GDLI, TLIO s.v. *bigoncio*). La *bigoncia* ‘recipiente di legno a doghe privo di coperchio e di manici per trasportare qc. (p.es l’uva durante la vendemmia) ; tinozza’ est documentée chez Dante en 1321 (LEI).⁷²⁷ Entre le XIV^{ème} et le XV^{ème} siècle, apparaissent les formes *biconzo*, *bigonzo*, *bigonze* (LEI, TLIO). Nous retrouvons la forme *bigonzus* (1258) en latin médiéval (LEI).

Ce terme dérive du latin vulgaire **BICONCHIA/*BICONCHIUS* (LEI, REW-1083-**bīcōngius*) qui correspond à **BICONGIA/-GIUS*. Il est composé du latin BI- ‘particule marquant la duplication’ et CONGIUS, emprunt grec, (REW-2146-) ‘conge, mesure romaine’ (LEI, DELL). Cette construction se retrouve dans TRIGONCIUS « surnom donné à une personne, selon Pline, qui était capable de boire trois conges de vin à la suite » (DELI).

Comme pour *decalitru* et *misura* (cf. *infra*), on remarquera que la dénomination d’une unité de mesure a donné par extension son nom à un récipient.

***Catinu* n.m.** [kat’inu]

Outre la désignation du ‘seau pour recueillir les grappes’, *catinu* a été relevé pour désigner ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’, ‘le vase de nuit’ et *catina* ‘le seau à traire’ (BDLC). Bottiglioni a relevé *catini* avec le signifié ‘comporte’ dans une localité de l’Extrême-sud et à Bunifaziu (ALEIC898). Falcucci glose *catinu* avec le signifié ‘cantero’. Ce terme vient du latin CATĪNU(M) (REW-1769-*catīnus*) ‘petit plat ou objet de forme semblable’, d’origine incertaine (DELL s.v. *catīnus*). Il y a donc eu une extension du signifié. Dans le domaine italo-roman, avec le signifié ‘recipiente poco profondo e largo, tondeggiate o a forma di tronco di cono, di varie materiale e di uso domestico’, une première attestation apparaît avec la forme *chatino* (1277-82) (TLIO s.v. *catino*). La forme *catino* est documentée dès le XIV^{ème} siècle (DEI, DELI, GDLI, TLIO s.v. *catino*). On retrouve un signifié analogue au corse avec le sarde *kadinu* ‘vaso di legno a doghe ; cesto per frutta’ (DES s.v. *kadinu*). Le LEI s.v. *cātīnus* souligne que « [...] *si conserva solo in zone marginali della Romania. Nel*

⁷²⁷ Voir aussi AIS 1319. Avec le signifié ‘cuveau à vendanger’, d’après cette carte, le type *bigoncio* (-a)/*bigonzo* (-a) se diffuse dans les aires suivantes : Toscane, Ombrie, Marche, Lazio, Abruzzo et Campania.

rum. catin, nel friul. ciadin, nel port. cadinho, nel logud. Kadinu e nell'Italoromania. » (LEI1575).

Stagnone n.m. [stap'ɔ̃nɛ]

Ce terme, diffusé dans le nord de la Corse, permet de désigner un 'seau' ayant diverses fonctions (BDLC, ALEIC1147). Falcucci le glose avec le signifié 'brocca di metallo per l'acqua ed anche pel vino (dallo stagno che ricopre il rame sulle pareti interne)'. D'après Hohnerlein-Buchinger, le terme *stagnone* 'secchio, bigonciolo da mungere' appartient à l'aire ligurienne⁷²⁸. *Stagnone* dérive de *stagnu* [st'apu] 'étain' attesté dans l'ensemble des parlers corses (BDLC). De la dénomination de 'l'étain' (*stagnu*) a donc dérivé *stagnone* 'récipient fait en étain'. Le latin STAGNUM (REW-8217b-) est d'abord employé pour désigner 'l'alliage d'argent et de plomb' et plus tardivement 'l'étain' (DELL). Selon le DELL, *stagnum* 'étain' est souvent confondu avec *stagnum* 'étang'; il émet l'hypothèse d'une « étymologie populaire qui aurait assimilé à une eau stagnante l'étain en fusion servant à étamer ou à souder ».

De l'italo-roman *stagno* 'elemento chimico, metallo bianco argenteo, malleabile, usato per leghe, per rivestimenti elettrici, per la produzione della latta' (av. 1294) (DELI, GDLI s.v. *stagno*) dérive le sens 'vaso di stagno' (DEI s.v. *stagno*) et *stagnolo* 'bidone per olio o petrolio' (av. 1537); 'vaso di stagno' (1875) (DELI s.v. *stagnolo*). Le GDLI s.v. *stagno* atteste la forme *stagnone* entre le XIV^{ème} et le XV^{ème} siècle.

Les termes suivants permettent avant tout de désigner 'une mesure' et par extension s'emploient avec le sens de 'récipient'.

Decalitru n.m. [dekal'itru]

Ce terme est bien attesté en corse avec le sens de 'décalitre' (BDLC s.v. *decalitru*, Alfonsi s.v. *decalitru*). Il est probable que ce soit un emprunt au gallo-roman *décalitre* (1795) 'mesure de capacité de dix litres' et par métonymie 'récipient contenant ou pouvant contenir un décalitre', composé de *déca-* et *litre* (TLFi s.v. *décalitre*).

⁷²⁸ Hohnerlein-Buchinger2003 s.v. *stagnone*.

Misura n.f. [miz'ura]

« *Ci era a so misura marcata. Marcava ondici litri. A misura, era un stagnone cusì.*⁷²⁹ » : cet ethnotexte nous démontre que le terme *misura* désigne un 'seau contenant onze litres'. Dans le domaine viticole, il était utilisé pour recueillir les grappes et pour mesurer la quantité de raisin. Le nom de ce récipient est caractérisé par sa fonction de mesurer. Fonction que nous retrouvons dans les signifiés recensés dans la BDLC s.v. *misura* 'la mesure (du lait) et par Falcucci s.v. *misura* 'misurazione', *misuru* 'misura, strumento per misurare'. La dénomination de la 'mesure' s'est étendue par métonymie à celle du récipient. On retrouve ce processus dans la désignation du 'décalitre' *decalitru* (*supra*). Ce terme vient du latin MĒ(N)SŪRA (REW-5502-*mē(n)sūra*) de MĒNSUS 'mesure'⁷³⁰.

Dans le reste du domaine italo-roman, dès le XIII^{ème} siècle *misura* est attesté pour désigner 'la mesure' et un 'recipiente, tarato e graduato sulla base di un'unità concettuale convenzionalmente adottata, che è usato per la misurazione e, eventualmente per lo smercio e la vendita al minuto di liquidi e aridi...' (GDLI, DELI, DEI s.v. *misura*) ; donc avec les mêmes signifiés qu'en corse.

3.2.3. Le panier pour recueillir les grappes

Pour désigner 'le panier pour recueillir les grappes', le corse emploie les termes suivants : *cascia*, *cavagnu*, *corba*, *cuffa*, *cuffinu*, *curbella*, *curbone*, *ghjergula*, *sporta*, *spurtellu*. Le plus diffusé est le type *sporta* [sp'orta] (dérivé *spurtellu* [spurt'eĭu]) employé dans l'ensemble des parlers corses. Le lemme *corba* [k'orba] a été relevé dans une localité (Petalba) mais dans la même famille lexicale l'emploi de *curbella* [kurb'eĭa] et *curbone* [kurb'one] est bien représenté dans la partie Est et dans l'intérieur de l'île⁷³¹. Le type *cuffa* [k'ufa] (avec ses dérivés *cuffinu* [kuf'inu] et *cuffina* [kuf'ina]) est principalement diffusé dans le nord de la Corse et apparaît dans quelques localités du sud⁷³². Le lemme *ghjergula* [j'ergula] a uniquement été relevé dans le sud-ouest. En ce qui concerne *cascia* [k'aʃa]⁷³³ (Lentu) et *cavagnu* [kav'aju] (Bunifaziu), ils ont chacun été relevés dans une localité.

⁷²⁹ « Il y avait sa mesure marquée. Elle marquait onze litres. *A misura*, c'était un seau (*stagnone*) comme ça. » (Ethnotexte recueilli à Tocchisu au cours d'enquêtes personnelles).

⁷³⁰ Qui dérive du verbe MĒTIOR, -ĪRIS 'mesurer'; 'parcourir' (DELL s.v. *mētior*, -*īris*).

⁷³¹ Cf. aussi les cartes correspondant aux contextes 'le seau pour recueillir les grappes' et 'la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)'.

⁷³² Cf. aussi les cartes BDLC correspondant aux contextes 'le seau pour recueillir les grappes' et 'la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)'.

⁷³³ Pour l'analyse de ce terme, voir *infra* 'la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)'.

Cavagnu n.m. [kav'aju]

Ce terme *cavagnu* a été relevé dans le parler bonifacien et le diminutif *cavagnóla* est glossé dans des dictionnaires corses (Ceccaldi s.v. *cavagnóla* 'corbeille légère, portative sur la tête', Alfonsi s.v. *cavagnóla* 'piccolo cavagno (*panier rustique*)'. Dans le domaine italo-roman, la forme *cavagno* 'cesta, panier' est attestée à partir de 1311 dans l'aire ligurienne (TLIO s.v. *cavagno*). En ce qui concerne son origine, le TLIO remonte à celle proposée par le DEI s.v. *cavagno* soit le latin vulgaire *GABANIUM).

Les formes du type *cavagno* sont également attestées en Toscane, en particulier dans la zone de Massa Carrara pour désigner 'un panier' notamment employé pour la récolte des olives⁷³⁴. À côté de ces formes, émergent également le type *capagno* toujours dans la zone de Massa Carrara, ainsi que celle de Grosseto⁷³⁵. D'autre part le TLIO s.v. *cavagno* mentionne des formes attestées à partir de 1132 dans des documents latins de l'aire lucquoise soit *capagnoro*, *capagnorum*, *capagneri*⁷³⁶. Les formes présentant la consonne /v/ (comme le corse *cavagnu*) sont probablement des emprunts aux parlers du nord de l'Italie où cet aboutissement est normal⁷³⁷ ; d'autre part son emploi à Bunifaziu tend à confirmer cette hypothèse. Par ailleurs, le VES s.v. *cavagna* 'cestino di giunchi o canne, per dare forma e conservare la ricotta' identifie sa présence en Sicile comme étant d'origine gallo-italique.

Corba n.f. [k'orba] / **Curbella n.f.** [kurb'eĭa] / **Curbone n.m.** [kurb'one]

Ces substantifs, bien attestés en corse pour nommer de façon générale 'une corbeille'⁷³⁸, permettent de désigner un des contenants employés lors des vendanges⁷³⁹. De la base *corba*, ont dérivé le diminutif *curbella* et l'augmentatif *curbone*. Cette base vient du latin CŌRBE(M) (REW-2224-*cōrbis*) 'panier en osier, en forme de pyramide ou de cône, usité surtout en agriculture', dont dérive notamment CORBULA (REW-2226-*corbula*) (DELL s.v. *cōrbis*).

Dans le domaine italo-roman, *corbello* (-a) est attesté dès le XII^e siècle avec le signifié 'specie di corba ; cesta, panier' (TLIO, DELI s.v. *corbello*). Le GDLI s.v. *corbello* l'atteste en 1219. Le sarde emploie la forme *korbula* (DES s.v. *korbe*). La forme *corba* est d'abord

⁷³⁴ Cf. Rohlfs1979 (*cavagno*) et ALT (*cavagnin*, *cavagno*, *cavagnè*).

⁷³⁵ Cf. Rohlfs1979 (*capagno*, *capagnè*) et ALT (*capagno*).

⁷³⁶ « In doc. lat. lucch. Si registrano a partire del 1132 le forme *capagnoro*, *capagnorum*, *capagneri* in cui 'cesto' ha il valore di unità di misura : cfr. GDT s.v. *capagno*, -olo, -oro [...] » (TLIO s.v. *cavagno*).

⁷³⁷ Cf. par exemple *capriolu* face à *cavriolu* 'les vrilles'.

⁷³⁸ Falcucci s.v. *córba* 'corbeille', s.v. *curbellu* 'sin. di *cistinu*', s.v. *curbònu* 'paniera, ma di genere un po' differente della cesta ; questa è tonda, l'altra ha quasi la stessa forma, ma più oblunga' ; Ceccaldi s.v. *curbòne* 'grande corbeille' ; Alfonsi s.v. *curbellu* 'corbello, cesto (*corbillon*)'.

⁷³⁹ Cf. aussi 'le seau pour recueillir les grappes' et 'la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)' + ALEIC898.

attestée avec le signifié ‘misura di capacità per aridi’ (1300), puis pour désigner ‘un recipiente di vimini (o di stecche di legno) usato per contenere o trasportare prodotti agricoli, alimentari o altro’ (1302-1303) (TLIO s.v. *corba*). La forme *corbella* est documentée en latin dès le XI^{ème} siècle et la forme *corba* dès 1125 (TLIO).

Cuffa n.f. [k’uḞa] / **Cuffinu n.m.** [kuḞ’inu]

A nouveau ces termes sont bien attestés dans le domaine viticole corse⁷⁴⁰. Falcucci glose *cuffinu* ‘segnale che si mette al fanale di Genova per avvisare la scoperta di qualche nave mercantile’ et *coffa* ‘hune’ dans le lexique maritime. Il glose aussi *cufina* ‘panice di vetrice o di frassino’ et *cuffone* ‘cassa’. Il semblerait que les termes corses *cuffa*, *cuffinu* aient été empruntés au génois⁷⁴¹. Ce terme était employé chez les marins génois jusqu’au Moyen-âge. En génois, dans le domaine maritime, *coffa* désigne un ‘vaso intessuto di vinchi per trasportare la zavorra, biscotto o simili’ (Casaccia 235) ; ‘coffa degli alberi della nave’ (Frisoni 81) et *coffin* ‘signal au phare de Gênes pour signaler des bateaux de marchandises’ (Casaccia 235). En génois, ce terme permet aussi de désigner ‘un panier’ (Casaccia 235 s.v. *coffa* ‘corbello’ ; Frisoni 94 s.v. *cuffa* ‘coffa, cesta, cestone’ ; Frisoni 81 s.v. *coffa* ‘coffa, corbello di vimini’). Dans l’étude d’Hohnerlein-Buchinger 2003, nous retrouvons l’emploi de ce terme dans le domaine viticole : *kufa* ‘cesta di vimini per il trasporto del letame, a volte anche per la vendemmia’ (Plomteux 547).

D’après Hohnerlein-Buchinger, il est difficile de savoir quel est le premier signifié attesté. Dans le domaine italo-roman, les dictionnaires étymologiques et historiques attestent le signifié de ‘panier’ avant celui relatif au domaine maritime.

L’italo-roman *coffa* est attesté dès le XIV^{ème} siècle pour désigner ‘un panier’ (GDLI ‘cesta, paniera di vimini’, TLIO ‘canestro, paniera’, DELI ‘cesta’) et à partir du XVIII^{ème} siècle dans le lexique maritime (GDLI ‘piattaforma semicircolare portata dagli alberi delle navi e avente lo scopo di dare quartiere alle sartie dell’albero di gabbia e di fornire un punto d’appoggio ai gabbieri’, DELI, DEI). La forme *cofano* est attestée depuis le XIII^{ème} siècle avec les signifiés ‘cassa di notevoli dimensioni’ et ‘cesta, paniera di vimini’ et est documentée dans le lexique viticole chez *Crescenzi* (sec. XIV) (GDLI). *Koffa* est aussi employé en sarde pour désigner un panier utilisé lors des vendanges (DES ‘cesta di canna o di vimini per trasportare l’uva’). Le sarde présente, comme le corse, la forme *koffinu* ‘cesta, corbella (per portare frutta o roba)’ du

⁷⁴⁰ Cf. aussi ‘le seau pour recueillir les grappes’, ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’ et ‘la cuve (du pressoir à vin)’ + ALEIC898.

⁷⁴¹ Hohnerlein-Buchinger 2003 s.v. *coffa/cuffa*.

latin CŌPHINU(M) (DES). Le calabrais *cuffa*, *cufinedda*, *coffa*, *cofinu* permet aussi de désigner un ‘panier’ ayant diverses fonctions ; et nous retrouvons *coffa* ‘gabbia di stramba intecciata nella quale si mettono le olive infrante e le vinacce per stringerle al torchio’ dans le domaine oléicole et viticole (NDDC).

L’arabe KŪFA (REW-4789a-*kūfa*) et la latin tardif CŌPHĪNUS (REW-2207-*cōphīnus*, DELL s.v. *cophinus*) sont des emprunts au même terme grec *kóphinos* (DELI, DEI, GDLI). Dans les parlers italo-romanes et sardes, l’arabe KŪFA est donc passé sous les formes *coffa/cuffa* et le latin tardif CŌPHĪNUS sous la forme *cofano* et *cuffinu*.

Pour en revenir à la diffusion de ces substantifs, elles sont donc présentes en Italie septentrionale, en Toscane, en Italie méridionale, en Corse et en Sardaigne. Deux hypothèses se posent alors quant à leur présence en Corse : d’une part il peut s’agir d’un emprunt au génois (Hohnerlein-Buchinger) et d’autre part il peut simplement s’agir d’une continuité linguistique avec la Toscane et la Sardaigne.

***Ghjèrgula* n.f.** [ʝ’ergula]

Ce substantif est bien attesté en corse pour désigner ‘un panier’ et connaît différentes variantes (BDLC s.v. *ghjèrgula* ‘le panier pour recueillir les grappes’ et s.v. *ghjèrvula* ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’, Falcucci s.v. *ghjèrula* ‘coffa inghirlandata ; paniere’, Ceccaldi s.v. *ghjēula* ‘corbeille portative de petite capacité’).

Dans le domaine italo-roman, est employée la forme *gerla*. Elle est attestée à partir de 1301-1303 dans l’aire toscane (TLIO s.v. *gerla* ‘tipo di cesta a forma di cono o piramide rovesciati da portare sulle spalle per trasportare o conservare beni di varia natura (tipicamente pane, prodotti agricoli, materie tessili)’ , idem GDLI s.v. *gerla*).

Ces formes viennent du latin GĔRŪĻĀ (REW-3747-*gērŭla*) ‘porteur, porteuse’ qui dérive de GERERE ‘porter’ (DELL s.v. *gerere*). La forme GERULA est documentée chez Pline pour désigner ‘l’abeille ouvrière’ et comme le souligne le DELL et en témoignent les signifiés relevés ci-dessus « dans les langues romanes, il est appliqué à différents objets servant à porter ».

***Sporta* n.f.** [sp’orta] / ***Spurtellu* n.m.** [spurt’eĪu]

Sporta et son diminutif *spurtellu*, dans la désignation du ‘panier’, sont largement attestés en corse (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *spórta* et *spurtéllu*, Alfonsi s.v. *spurtéllu*). L’augmentatif *spurtone* [spurt’ɔnɛ] a notamment été relevé à Guagnu avec le signifié ‘la

hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)⁷⁴². La base *sporta* continue le latin SPÖRTA (REW-8179-*spörta*) ‘panier de paille ou de bois tressé, à fond plat et à doubles anses’ ; comme pour *corbula* de *sporta* dérive *sportula* ‘petit panier’ (DELL s.v. *sporta*).

Dans le domaine italo-roman, le terme *sporta* ‘paniere o cesta di vimini o di altre fibre vegetali intrecciate, usata in genere per contenere e trasportare le vettovaglie’ est attesté entre le XIIIème et le XIVème siècle (GDLI, La Crusca 1729-1738 s.v. *sporta*). Le DELI s.v. *sporta* l’atteste avant 1303 avec le signifié ‘borsa grande e capace, di materiale vario, fornita di due manici, usata spec. per il trasporto delle cose acquistate per le necessità quotidiane’. Le terme est aussi employé en sarde avec *isporta* ‘sporta, cesto’ (DES s.v. *isporta*).

3.2.4. La hotte ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux

Pour désigner ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’, dix-huit lemmes sont représentés sur la carte: *biconsulu*, *botte*, *capitellu*, *cascetta*, *cascia*, *cascione*, *catin*, *catinu*, *cistina*, *cuffa*, *cuffina*, *cumporta*, *curbella*, *curbone*, *ghjevula*, *pavimentu*, *spurtone*, *tinazzu*.

Nous avons vu, au cours des analyses de certains termes, qu’un même substantif est employé avec divers signifiés mais sert à indiquer un objet commun ayant plusieurs fonctions. La diversité des dénominations est donc liée à la nature même des objets différents selon les usages et la technique employée. Les mêmes termes permettent ainsi de désigner ‘le seau pour recueillir les grappes’, ‘le panier pour recueillir les grappes’, ‘la hotte (ou cuve où l’on vide paniers et seaux)’, ‘le fouloir à pieds’ ou ‘le tonneau’⁷⁴³. Nous n’analyserons donc ici qu’une partie des lemmes présents sur cette carte BDLC.

***Capitellu* n.m.** [capit’ eĭu]

Le substantif *capitellu*, uniquement employé dans la partie méridionale de la Corse, permet de désigner une sorte de tonneau ayant différentes fonctions. C’est pourquoi nous le retrouvons avec plusieurs signifiés dans le lexique viticole : ‘le barillet’, ‘la cuve du pressoir à vin’, ‘le récipient où coule le vin’, ‘le récipient qui recueille les grains passés avec le vin’ et ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’. D’après l’ethnotexte recueilli à Bastelica, *u*

⁷⁴² Cf. aussi Ceccaldi s.v. *spurtone* ‘grande corbeille’.

⁷⁴³ Pour l’analyse des lemmes *biconsulu*, *catin*, *catinu*, *cuffa*, *cuffina*, *curbella*, *curbone*, *ghjevula*, *spurtone* : cf. *supra*. Pour l’analyse du lemme *botte* : cf. ‘le tonneau’. Pour l’analyse des lemmes *pavimentu* et *tinazzu* : cf. ‘le fouloir à pieds’.

capitellu est un demi-tonneau dans lequel était écrasé le raisin. Il est notamment glosé par Falcucci s.v. *capitella* ‘botte con un solo fondo per riporvi la farina’.

En calabrais, *capitiellu* est le nom donné aux deux extrémités du baril et du tonneau (NDDC s.v. *capitiellu*). Dans le reste du domaine italo-roman, *capitello* est attesté dès le XIV^{ème} siècle pour désigner ‘l’elemento terminale su cui poggia l’architrave’ ; ‘la parte più alta di qualcosa’ (TLIO s.v. *capitello*). En l’état actuel de nos connaissances, le sens précis existant en corse et en calabrais ne semble donc pas attester dans d’autres parlers italo-romans mais nous retrouvons cette idée d’extrémité. *Capitello* dérive du latin CAPŪT qui de son sens concret ‘tête’ a donné naissance à des sens imagés caractérisant quelque chose de supérieur (DELL s.v. *caput*). Ainsi, on peut supposer que comme le calabrais, le corse *capitellu* permet de désigner les extrémités du tonneau et son sens s’est généralisé pour nommer tout simplement le tonneau. Une autre hypothèse peut se poser : en supposant que *capitellu* dérive du latin CAPĪTĒLLU(M) dont les divers signifiés sont ‘petite tête ; mamelon ; tétin ; peloton’ (REW-1636-*capītēllum*), on pourrait rapprocher le signifié ‘amas de boule’ (1493 TLF) du peloton à l’image du tonneau en boule constitué d’un assemblage de douves. Mais cette deuxième hypothèse semble cependant moins probable que la première.

L’hypothèse la plus probable serait que l’emploi de *capitellu* soit tout simplement une métaphore et que le terme dérive de CAPŪT. En effet la désignation d’un contenant avec les dénominations de la ‘tête’ est un phénomène très récurrent (*testa, coccia, conca* etc)⁷⁴⁴.

Cascia n.f. [k’afja] / **Cascetta n.f.** [kaf’ɛ̃ta] / **Cascione n.m.** [kaf’ɔnɛ]

Le type *cascia* est employé dans l’ensemble des parlers corses avec le sens général de ‘caisse’ ayant diverses fonctions⁷⁴⁵. Dans le lexique viticole, il est relativement peu employé : *cascia* ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’ (Santa Maria di Lota, Loretu di Casinca), ‘le panier pour recueillir les grappes’ (Lentu), *cascetta* ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’ (Santa Maria di Lota, Lecci), *cascione* ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’ (Patrimoniù), ‘la cuve (du pressoir à vin)’ (Poghju Mezana). De la base *cascia*, ont donc dérivé le diminutif *cascetta* et l’augmentatif *cascione*. Cependant, Falcucci glose *cascionu* avec le signifié ‘cassetta di legno, petite caisse en bois’. Dans une étude réalisée par J.P. Dalbera et M.J. Dalbera-Stefanaggi⁷⁴⁶, il apparaît qu’en effet

⁷⁴⁴ Tagliavini1982 évoque des attestations en latin vulgaire de ce type de glissement sémantique (p. 229).

⁷⁴⁵ Cf. BDLC, Falcucci et Ceccaldi.

⁷⁴⁶ J.P. Dalbera et M.J. Dalbera-Stefanaggi2003, pp.113-138.

le suffixe *-one* (variantes méridionales : *-onu/-ona*), à côté de sa valeur augmentative, peut avoir une valeur diminutive⁷⁴⁷.

Cette base vient du latin CAPSA (REW-1658-*capsa*) ‘boite ou caisse, cassette en bois, profonde et de forme circulaire, destinée surtout à enfermer et transporter les livres’ (DELL s.v. *capsa*).

Dans le domaine italo-roman, le TLIO et le DELI s.v. *cassa* proposent une première attestation en 1275 sous la forme *chassa* ‘mobile (a forma di cassa) usato per riporre biancheria o masserizie’. Les formes *cassa* et *cascia* ‘contenitore, gen. in legno, di forma cubica o di parallelepipedo’ sont également attestées à partir du XIIIème siècle (TLIO s.v. *cassa*). Avec des signifiés relatifs à l’agriculture le DEI s.v. *cassa* propose l’abruzzese *cassiolè* ‘vaso nel quale si spremono le vinacce’ et le calabrais *carzia*, *cassia*, *cascia* ‘piccola conca di legno che riceve il grano della tramoggia per gettarlo sulla macina’.

Cistina n.f. [tʃist’ina]

Le diminutif *cistina*⁷⁴⁸ dérive de *cesta* [tʃ’esta] ‘panier’ (Falcucci s.v. *cesta* ‘panier’, Alfonsi s.v. *cèsta* ‘cesta (corbeille)’). Ce substantif a été relevé dans le Cap Corse pour désigner ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’ (Luri) et ‘le récipient qui recueille les grains passés avec le vin’ (Siscu) (BDLC). La base *cesta* vient du latin CISTA (REW-1950-*cīsta*) ‘panier d’osier profond et cylindrique avec couvercle ; cassette, coffre ; corbeille’ (DELL s.v. *cista*). L’italo-roman *cesta* ‘contenitore di vimini intrecciati (o altri vegetali flessibili) provvisto talora di un manico, usato per porre insieme e trasportare oggetti’ est attesté dès 1178-82 dans l’aire ligurienne (TLIO s.v. *cesta*).

Cumporta n.f. [kump’orta]

Ce terme, relevé dans une localité à Granacia, est probablement un gallicisme. Le gallo-roman *comporte* ‘cuve de bois cerclée de fer servant dans certaines régions principalement dans le Midi au transport des liquides, et le plus souvent à celui des raisins au moment des vendanges’ est précisément attesté depuis 1469 pour désigner une ‘cuve de bois à deux anses pour transporter la vendange’ et est emprunté au languedocien occidental *comporta* attesté dès

⁷⁴⁷ Dont les exemples suivants : « *purcastrone* ‘goret’ et non ‘gros cochon’, *turighjone* ‘jeune taureau’ et non ‘gros taureau’, *caprone* ‘jeune (et non pas gros) caprin’, *piulacone* (tout petit oiseau) etc... » (J.P. Dalbera et M.J. Dalbera-Stefanaggi 2003, p. 116).

⁷⁴⁸ Cf. aussi Falcucci s.v. *cistinu* ‘cestino’ et Ceccaldi s.v. *cistina* ‘petite corbeille du genre corbeille à ouvrage’.

le XIII^{ème} siècle. Ce terme vient du latin *COMPORTARE* ‘porter, transporter, réunir dans un lieu, amasser’ (TLFi s.v. *comporte*).

Comme nous avons pu le voir, les termes que nous venons de présenter ont été relevés avec plusieurs signifiés. Au regard de cette polysémie, il convient ici de faire une synthèse des types de contenants employés au cours de la vendange et de leur répartition géolinguistique. De façon schématique, on observe l’emploi des contenants suivants : sortes de seaux ; sortes de paniers ; sortes de tonneaux ; structure en bois et structure en ciment. La synthèse relative aux sortes de tonneaux et aux structures en bois ou en ciment étant réalisée dans la partie concernant le pressurage, nous nous intéresserons ici aux dénominations désignant un seau ou un panier. En ce qui concerne la synthèse au niveau géolinguistique, elle s’appuie sur plusieurs cartes de la BDLC et sur l’ALEIC898, ainsi que sur les attestations dans les dictionnaires dialectaux corses.

Pour désigner ‘une sorte de seau’, les termes suivants sont employés : *bidone*, *biconzu*, *catinu*, *decalitru*, *misura*, *stagnone*. Les lemmes *bidone*, *biconzu*, *decalitru* et *misura* sont attestés sur l’ensemble de l’espace insulaire. En revanche, deux aires apparaissent avec les lemmes *catinu* dans la partie méridionale et *stagnone* dans la partie septentrionale. Enfin, en ce qui concerne *catinu*, il est particulièrement intéressant de noter que selon son signifié son aire de diffusion diverge. En effet pour désigner ‘le vase de nuit’, le lemme *catinu* est au contraire uniquement diffusé dans la partie septentrionale.

Pour désigner ‘une sorte de panier’, les termes suivants sont employés : *cavagnu*, *cistina*, *cuffa*, *cuffinu*, *corba*, *curbella*, *curbone*, *ghjergula*, *sporta*, *spurtellu*. Les lemmes *cuffa*, *sporta* et *spurtellu* sont diffusés sur l’ensemble de l’île. On observe que la diffusion de *cuffinu*, au contraire de *coffa*, est restreinte aux parlers du sud et du Cap Corse. Cette convergence entre Cap Corse et sud se retrouve également avec *cistina*. Le type *ghjergula* semble appartenir aux parlers du sud-ouest. En ce qui concerne le type *curbella* (Cap Corse, Nebbiu, nord-est, centre, Balagne, Fiumorbu) (voire *curbone* : Cap Corse, centre, nord-est, sud-ouest, Fiumorbu), on observe qu’il est bien mieux représenté que le type *corba* relevé seulement dans deux localités du Nebbiu (Patrimoniu, Petralba). Ce constat nous amène à supposer que la formation de ces dérivés est peut-être ancienne et non des dérivés mêmes du substantif corse *corba* comme nous l’avons évoqué précédemment. *Curbella* pourrait donc être un doublet du dérivé latin *CORBULA* avec changement de suffixe⁷⁴⁹. D’autre part, dans

⁷⁴⁹ Comme pour *cistella* à côté de *cistula* (diminutifs de *cista*) attestés par Varron (cf. Väänänen1981, § 189).

des textes en latin et dans les autres parlers italo-romans, l'attestation du type *corbella* est antérieure à celle du type *corba* ; ce qui tend à confirmer notre dernière hypothèse. Enfin, en ce qui concerne *cavagnu*, il est très peu attesté en confrontation aux autres dénominations : relevé seulement à Bunifaziu (BDLC), il est glosé parmi les parlers d'Evisa par Ceccaldi et de Balagne par Alfonsi.

Chapitre 4. La vinification

4.1. Dénominations autour des instruments de pressurage

Dans cette partie, nous nous intéresserons en particulier aux principales structures et outils relatifs au traitement du raisin. Un même objet ayant différentes fonctions, il sera naturel de retrouver un certain nombre de termes polysémiques.

4.1.1. Le pressoir à raisin

Comme évoqué ci-dessus, il existe différents modes de pressurage du raisin et donc différents outils. C'est pourquoi, sur cette carte BDLC dont nous pourrions qualifier le contexte d'assez général, nous retrouvons l'emploi de lemmes désignant à l'origine des réalités différentes : *fragnu*, *graticulu*, *macina*, *macinellu*, *palmentu*, *pressa*, *torchju*.

Les plus diffusés sont *palmentu*, *pressa* et *torchju*. Le lemme *palmentu* [palm'entu], relevé ici dans toute la partie septentrionale et dans le Fiumorbu, est employé dans l'ensemble des parlers corses pour désigner une construction en dur servant au pressurage⁷⁵⁰. Les lemmes *pressa* [pr'eāa] et *torchju* [t'orcu] permettent avant tout de désigner 'le pressoir à vis en bois'. Sur cette carte leur diffusion reflète deux grandes aires avec *pressa* dans la partie septentrionale et *torchju* dans la partie méridionale. Cependant comme nous le verrons *infra*, leur emploi n'est pas réservé à chacune de ces aires⁷⁵¹. Le lemme *fragnu* [fr'aju] a été relevé dans quatre localités (Antisanti, Livia, Santa Lucia di Mercuriu, Tagliu Isulacciu) mais il est largement diffusé sur l'ensemble de l'île pour nommer 'le pressoir à olives'⁷⁵². Il semblerait donc qu'il y ait eu un transfert de la désignation du pressoir à olives à celui pour le raisin. Le lemme *graticulu* [rat'ikulu] n'a été relevé que dans une localité (Letia) mais est plus amplement diffusé pour désigner précisément 'le fouloir à pieds'⁷⁵³. En ce qui concerne le lemme *macina* [m'atʃina] (relevé à Ucciani), il permet en premier lieu de nommer 'la meule

⁷⁵⁰ Pour son analyse, voir 4.1.3. 'le fouloir à pieds'.

⁷⁵¹ Pour leurs analyses, voir 4.1.8. 'le pressoir à vis en bois'.

⁷⁵² Pour son analyse, voir 'le pressoir à olives' dans le chapitre 5.

⁷⁵³ Pour son analyse, voir 4.1.3. 'le fouloir à pieds'.

du pressoir⁷⁵⁴. Son dérivé *macinellu* [madʒin'eĪu], relevé à Rutali et Spiluncatu, est attesté sur l'ensemble du territoire corse mais pour la désignation du 'moulin à café' (BDLC, Falcucci223). Il ne semble pas attester dans le lexique relatif à la viticulture. Néanmoins son emploi, par les informateurs de Rutali et Spiluncatu, peut s'expliquer du fait que ce terme permet de nommer un outil permettant 'd'écraser des grains'. Par ailleurs en corse le terme *macina* et ses nombreux dérivés sont liés par une fonction commune : celle d'indiquer le fait de presser, écraser ou le résultat du pressurage.

A présent nous allons donc voir plus en détail les différentes structures servant au pressurage du raisin. J'ai choisi ici d'enchaîner avec l'analyse des noms désignant l'acte de 'fouler le raisin' car des verbes employés pour désigner cette action ont dérivé plusieurs dénominations relatives à une des structures de pressurage soit 'le fouloir à pieds'.

4.1.2. Fouler le raisin

Pour désigner l'acte de 'fouler le raisin'⁷⁵⁵, quinze lemmes ont été relevés : *balchighjà*, *barcà*, *calcicà*, *calcighjà*, *calpighjà*, *ciaccià*, *franghjà*, *grappighjà*, *inciaccià*, *pedighjà*, *pistà*, *schizzà*, *schjaccià*, *spicciacà*, *zampittà*. Le plus diffusé est *calcicà* [kaltʃik'a] employé dans l'ensemble des parlers corses⁷⁵⁶. Sa variante *calcighjà* [kaltʃij'a] a été relevée à Spiluncatu et à San Lorenzu. L'emploi de *calpighjà* [kalpij'a] se dessine sur une ligne continue allant de Siscu à Tocchisu⁷⁵⁷. Le lemme *pistà* [pist'a] est également bien représenté : il se diffuse dans la partie centrale et les aires voisines (nord-est, Balagne, sud-ouest)⁷⁵⁸. L'emploi du lemme *barcà* [bark'a] se concentre dans le Cap Corse et apparaît dans une localité du Nebbiu à Patrimoniu. L'ALEIC 899 confirme cette diffusion de la pointe du Cap Corse, et en prolongement, dans quelques localités du nord-est. Le lemme *ciaccià* [tʃatj'a] et son dérivé *inciaccià* [intʃatj'a] se répartissent dans une zone entre Balagne, centre et nord-est.

⁷⁵⁴ Pour son analyse, voir 'la meule du pressoir' dans le chapitre 5.

⁷⁵⁵ Cette méthode est bien expliquée par nos informateurs : voir en annexe les ethnotextes relatifs au sous-thème *Pressurage et vinification : description des méthodes et outils*.

⁷⁵⁶ Cf. aussi ALEIC899.

⁷⁵⁷ Carte BDLC 'fouler le raisin' + carte BDLC 'écraser du pied' + ALEIC899.

⁷⁵⁸ Il est également représenté sur l'ALEIC899 dans le centre et le sud-ouest.

Un certain nombre n'apparaît que dans une localité : *balchighjà* [barkij'a] (Roglianu), *franghjà* [franĵ'a] (Isulacciu di Fiumorbu)⁷⁵⁹, *grappighjà* [graĵij'a]⁷⁶⁰ (Ficaghja), *pedighjà* [pelij'a] (Roglianu), *schizzà* [skiĵs'a]⁷⁶¹ (Bunifaziu), *schjaccià* [scatĵ'a] (Santu Petru di Tenda), *spicciacà* [spiĵak'a] (Eccica Suareda), *zampittà* [tsãmpiĵ'a] (Livia).

Barcà vb. [bark'a] / **Balchighjà vb.** [balkij'a]

Le verbe *barcà* est bien attesté en corse pour désigner l'acte de 'fouler' (BDLC s.v. *barcà*, Falcucci s.v. *valcà*, Alfonsi s.v. *barcà*, Guarnerio1915-16 s.v. *valcà*). Dans le lexique viticole, il est également bien représenté sur les cartes de la BDLC et de l'ALEIC899 pour désigner l'acte de 'fouler le raisin'. La forme *balchighjà*, relevé à Roglianu, est une variante de *barcà*. D'autre part, toujours dans le Cap Corse (Santa Maria di Lota), la BDLC recense *barchiccià* [barkij'a] 'écraser du pied'. Au niveau morphologique, on note la présence de l'infixe *-ighj-* liée à la place de l'accent dans le verbe et généralement attribuée aux verbes de première conjugaison⁷⁶².

Comme l'avaient déjà souligné Falcucci1915 et Guarnerio1915-16, ce type lexical est à rapprocher à la forme *gualcare* attestée dans les autres parlers italo-romans. D'après le TLIO, le verbe *gualcare* 'rendere un tessuto più robusto e resistente comprimendolo con l'ausilio della gualchiera'⁷⁶³ est attesté dès le XIIIème siècle en Toscane et à partir du XIVème en Ombrie ; on note d'ailleurs que la variante *valcare* est également attestée en Ombrie (TLIO s.v. *gualcare*). En calabrais, où est attestée la forme *varcare* 'gualcare i panni', on retrouve à nouveau la notion de l'acte de fouler mais non dans le lexique viticole (NDDC s.v. *varcare*).⁷⁶⁴

En ce qui concerne l'origine de ces différentes formes, elles remontent au germanique WALKAN (voir REW-9492-*walkan*) avec un signifié analogue⁷⁶⁵.

⁷⁵⁹ Ce terme n'a été relevé ici que dans une localité mais il est mieux représenté sur l'ALEIC899 où il se diffuse sur une partie de la côte Est en descendant vers l'Extrême-sud. Nous analyserons ce terme dans la partie relative à l'oléiculture où il est notamment bien attesté pour désigner l'acte de 'presser les olives'.

⁷⁶⁰ Pour l'analyse de ce terme, voir 'fermenter'.

⁷⁶¹ A Bunifaziu, Bottiglioni recense aussi la forme *skizigà* (ALEIC899).

⁷⁶² Sur ce sujet voir Medori1999, pp. 212-213 pour le corse et Rohlfs1968, § 526 pour le reste du domaine italo-roman.

⁷⁶³ Le substantif *gualchiera* 'impianto meccanico ad energia idraulica usato per la lavorazione dei tessuti tramite battitura allo scopo di renderli robusti e resistenti' est également attesté à partir du XIIIème siècle en toscan (TLIO s.v. *gualchiera*).

⁷⁶⁴ Ce sens est également attesté en corse par Ceccaldi s.v. *balcā* 'fouler les tissus'.

⁷⁶⁵ Voir notamment Bertoni1980 s.v. *gualcare* et Castellani2000 pp. 82-83. Concernant l'évolution du phonème /w/, en latin parlé, il connaît des réalisations en /v/ et /b/ (cf. Tekavčić1980, § 136 à 141).

Calcicà vb. [kaltʃik'a] / **Calcighjà vb.** [kaltʃij'a]

Le verbe *calcicà* est largement attesté en corse pour désigner l'acte de 'fouler le raisin' (BDLC s.v. *calcicà*, ALEIC899, Falcucci s.v. *calcicà*, Ceccaldi s.v. *calcicā*, Alfonsi s.v. *calcicà*)⁷⁶⁶. La forme *calcighjà* est une variante de *calcicà*. Au niveau morphologique, la présence de l'infixe *-ighj-* dans *calcighjà* suit le même processus que *balchighjà* (cf. *supra*).

Avec ce même sens, ce verbe est aussi employé dans les domaines italo-roman et sarde : à Elbe, avec changement du préfixe, *stralcikà*⁷⁶⁷ 'pestare coi piedi l'uva contro una gabbia per farne vinacce' ; à ALaz. Sett. *carcicà* 'pestare l'uva' (LEI) ; en Sardaigne *karčigai* 'pigiare l'uva' (DES s.v. *karčigai*), notamment en Gallura [kkalcíkigga]/[kkazziġġġġa] (ALEIC). Le DEI atteste *calcicare* dès le XIV^{ème} siècle avec les signifiés 'tirar calci' 'calpestore'. Le LEI s.v. *calcicare* identifie les deux signifiés que sont 'calpestore' et 'pestare l'uva'. Toujours avec ce sens de 'fouler le raisin', l'italo-roman emploie aussi la forme *calcare* depuis le XIV^{ème} siècle (TLIO, GDLI s.v. *calcare*), du latin CALCĀRE (REW-1491-*calcāre*) de CĀLX (cf. aussi LEI s.v. *calcāre*).

C'est le latin CALCITRĀRE qui a donné lieu, avec un changement de suffixe (REW-1501a-*calcitrare* ; DEI s.v. *calcicare*), au type *calcicare* (LEI s.v. *calcitrāre*/**calcicāre*). D'après le DES s.v. *karčigai*, en ce qui concerne le sarde, l'origine du terme ne se trouve pas dans CALCITRARE [qui continue dans la forme sarde *karkitare* (LEI)] ou **calcicare* ; il semble pencher pour *calcare* étant donné la diffusion importante de la forme *krakkai* 'pigiare l'uva'.

Calpighjà vb. [kalpij'a]

Ce verbe a été relevé dans le Cap Corse et sur la côte Est avec les signifiés 'fouler le raisin' et 'écraser du pied' (BDLC) mais il semble également avoir été employé en Balagne d'après Alfonsi s.v. *calpigghjà* 'piétiner'. Le dérivé *calpighjatoghju* a notamment été relevé (cf. *infra*) pour désigner 'le fouloir à pieds'⁷⁶⁸.

Dans le domaine italo-roman, la forme *calpestore* 'premere, schiacciare (per lo più ripetutamente e violentemente) con i piedi' est attestée dès le XIII^{ème} siècle (TLIO s.v. *calpestore*, idem GDLI et DELI). Avec le signifié 'calpestore', apparaissent notamment les

⁷⁶⁶ Voir aussi *calcicà* 'écraser du pied' relevé à Corti (BDLC).

⁷⁶⁷ Bottiglioni recense une forme avec changement de préfixe au point 36 (sud-ouest de la Corse) : [sfraceka] (ALEIC899).

⁷⁶⁸ *Calpighjatoghju* [kalpijat'ɔju] dérive de *calpighjà* 'fouler le raisin' avec l'association très productive des suffixes *-at* et *-oghju*. Le suffixe *-oghju* vient du latin -ORIU(M), né de l'union de -OR et de la désinence -IUS, permettant dès le latin de former des substantifs et de désigner un lieu (cf. Rohlfs1969, § 1075).

formes *calpicciare* et *calpitare* attestées depuis le XIV^{ème} (DEI s.v. *calpicciare* et s.v. *calpitare*, GDLI, Etimologico De Mauro e Mancini s.v. *calpitare*).

L'ensemble des sources (DEI, DELI, GDLI, TLIO, Etimologico De Mauro e Mancini, LEI s.v. *calcāre*, REW-6536-*pīstāre*) propose, pour l'origine de ces termes, une formation basée sur la contraction du latin CALCĀRE 'talonner, fouler aux pieds' avec PĪSTĀRE 'piler (le grain) ; broyer'.

En corse, la substitution du suffixe avec *-ighjà* résulte probablement d'une influence du processus morphologique touchant les formes du type *balchighjà* et *calcighjà*.

Ciaccià vb. [tʃat̪ʃ'a] / **Inciaccià vb.** [intʃat̪ʃ'a] / **Schjaccià vb.** [scat̪ʃ'a]

Ces verbes viennent probablement de l'onomatopée KLAKK 'éclater, écraser, claquer' (REW-4705-*klakk*). Avec les sens 'écraser ; casser', les lexiques corses recensent notamment les formes *acciaccià*⁷⁶⁹, *ciaccà*⁷⁷⁰, *sciaccà*⁷⁷¹, *sciaccià*⁷⁷². Les préfixes *ad-* et *in-*, des formes *acciaccià* et *inciaccià*⁷⁷³, sont de même valeur (changement d'état)⁷⁷⁴. Comme évoqué lors de l'analyse de *sciaccarellu*, « à partir des groupes S + KL ou S + CL, l'aboutissement [schj] ou [sci] (*schjaccià* et *sciaccà/sciaccià*) est normal et répandu en corse⁷⁷⁵ ».

Dans le domaine italo-roman, la forme *acciaccare* est attestée dès le XIII^{ème} siècle avec le signifié 'deformare con una pressione o con un colpo (appiattendo, allargando, facendo perdere consistenza)' (TLIO s.v. *acciaccare*) et dès le XV^{ème} avec le signifié 'spiacciare, pestare, frantumare' (DELI, GDLI s.v. *acciaccare*).

Spicciacà vb. [spit̪ʃak'a]

Cette forme a été relevée à Eccica Suareda avec les signifiés 'fouler le raisin' et 'écraser du pied' (BDLC)⁷⁷⁶. On pourrait la rapprocher de l'italo-roman *spiacciare*. Le verbe *spiacciare* avec le signifié 'schiacciare, spec. cosa molliccia o cedevole' est attesté depuis le XIX^{ème} siècle (DELI, DEI). Le GDLI s.v. *spiacciare* propose notamment le signifié

⁷⁶⁹ BDLC s.v. *acciaccià* 'casser (les noix)'.
⁷⁷⁰ BDLC s.v. *ciaccà* 'casser (les noix)'.
⁷⁷¹ Falcucci s.v. *sciaccà* 'schiacciare, écraser', Ceccaldi s.v. *sciaccà* 'accomplir certaines actions bruyamment ou allègrement', Alfonsi s.v. *sciaccà* 'schiacciare (écraser, casser)'.
⁷⁷² Ceccaldi s.v. *sciaccià* 'écraser, aplatir', Alfonsi s.v. *sciaccià* 'schiacciare (écraser, fouler)'.
⁷⁷³ Cf. aussi BDLC s.v. *inciaccià* 'écraser du pied' et Alfonsi s.v. *inciaccià* 'schiacciare (écraser)'.
⁷⁷⁴ Rohlf's 1969, § 1015.
⁷⁷⁵ cf. Medori 2001. Par exemple le latin MASCŪLU(M) aboutit à *maschju* [m'ascu] et *masciu* [m'aʃu] (NALC I). Autre exemple : la désignation des 'pâtes à pain fourrées' avec les formes *schjaccia* [sc'aʃja] et *sciaccia* [ʃ'aʃja] (BDLC).
⁷⁷⁶ Elle n'est pas glosée dans les autres lexiques corses consultés (Falcucci, Ceccaldi, Alfonsi).

‘pestare in un mortaio’, attesté au début du XXème siècle et qualifie le terme d’origine onomatopéique. *Spacciare* serait issu d’un croisement entre *schiacciare* et *appiccicare* (DELI, DEI, GDLI). En suivant le même processus, le corse *spicciacà* pourrait donc être aussi le résultat d’un croisement entre *sciaccià* (variante : *sciaccà*, *schjaccià*) et *appiccicà*.

Pistà vb. [pist’a]

Ce verbe est bien attesté pour désigner l’acte de ‘fouler le raisin’ (BDLC, ALEIC899, Ceccaldi s.v. *pistā*) mais également dans le lexique castanéicole où il est employé sur l’ensemble de l’île pour indiquer l’action de ‘battre les châtaignes’ (BDLC, Ceccaldi s.v. *pistā*)⁷⁷⁷, ainsi que dans le lexique domestique. Le verbe *pistà* a notamment donné naissance à de nombreux dérivés⁷⁷⁸, dont le substantif *pistaghjolu* (avec les suffixes *-aghju* + *-olu*⁷⁷⁹) relevé aussi à San Lurenzu pour nommer ‘le fouloir à pieds’ (cf. *infra*).

Il continue le latin PĪSTĀRE (REW-6536-*pĭstāre*) de PĪNSĀRE/PĪSĀRE, doublet de PĪNSERE ‘piler (le grain) ; broyer’ (DELL s.v. *pīnsere*). D’après le DELL, par sa racine *PEIS-, le terme PĪNSERE et son doublet permet de désigner l’acte d’écraser « à l’aide du pilon et d’un mortier ».

Dans le domaine italo-roman, apparaît aussi bien la forme *pestare* que *pistare* : it. *pestare*, *pistare*, log. *pistare* (REW-6536-*pĭstāre*). *Pestare* est attesté dès le XIIème siècle avec le signifié ‘battere ripetutamente e con forza col pestello o con un altro strumento pesante una sostanza, per macinarla, sminuzzarla, triturlarla più o meno finemente o per ridurla in potiglia o in polvere’ (GDLI s.v. *pestare*). À partir du XIVème siècle sont attestés les signifiés où la notion d’écraser à l’aide des pieds apparaît (DEI, DELI, La Crusca 1729-1738 s.v. *pestare*). A cette même période *pestare* apparaît notamment dans le lexique viticole (GDLI s.v. *pestare* ‘pigiare l’uva’). Ce terme est diffusé dans l’aire italo-romane et dans la Romania occidentale (DELI s.v. *pestare*).

Du latin PĪSTĀRE aux continuateurs cités *supra*, il y a à la fois continuité et extension sémantiques. En effet, bien que le sens de ‘piler’ ou de ‘broyer’ soit toujours bien présent dans dans les langues romanes, on observe que ces continuateurs ne servent plus uniquement

⁷⁷⁷ Cf. aussi Falcucci s.v. *pistà* ‘pestare’.

⁷⁷⁸ Pour donner quelques exemples, nous pouvons citer : *pistellu* ‘le pilon’, *pistera* ‘batte les châtaignes’, *pistaghjolu* ‘le mortier ; le sac’, *pistatoghju* ‘le pilon’, *pistone* ‘le pilon’ etc... (voir BDLC).

⁷⁷⁹ Cette concaténation des suffixes *-aghju* + *-olu* a déjà fait l’objet d’une analyse évoquée à plusieurs reprises jusqu’à présent.

à désigner la technique de « pilonnage à l'aide d'un pilon et d'un mortier »⁷⁸⁰ mais également la méthode de broyage à l'aide des pieds.

4.1.3. Le fouloir à pieds

Pour désigner le 'fouloir à pieds', les lemmes suivants ont été relevés : *calcatoghju*, *calcicaghjola*, *calcicatoghju*, *calcichetta*, *calpighjatoghju*, *graticulu*, *meda*, *palmente*, *pistaghjolu*, *tinazzu*, *trogju*, *vaschina*. La moitié de ces lemmes dérive des verbes désignant l'acte de 'fouler le raisin' : *calcatoghju* [kalkat'ɔʝu] (Cuttoli), *calcicaghjola* [kaltʃikaʝ'ola] (Spiluncatu), *calcicatoghju* [kaltʃikat'ɔʝu] (nord-est, centre, sud-ouest)⁷⁸¹, *calcichetta* [kaltʃik'ɛ̃ta]⁷⁸², *calpighjatoghju* [kalpiʝat'ɔʝu] (Borgu), *pistaghjolu* [pistaʝ'olu] (San Lurenzu). Face à ces termes, les autres lemmes représentent plus précisément différentes structures pouvant être en ciment, en bois voire composées de claies. Nous retrouverons par ailleurs une partie de ces termes dans la désignation d'autres éléments autour du fouloir ou du pressoir. Ici le plus diffusé est *palmentu* [palm'entu] employé dans l'ensemble des parlers corses⁷⁸³. Le lemme *graticulu* [rat'ikulu] est en particulier diffusé dans le sud-ouest de la Corse⁷⁸⁴. Avec ce signifié 'fouloir à pieds', les autres lemmes sont moins diffusés : *meda* [m'ɛda] (Petalba et Isulacciu di Fiumorbu), *tinazzu* [tin'ãsu] (Patrimoniu, Venacu, Tocchisu), *trogju* [tr'odʝu] (Bunifaziu), *vaschina* [vask'ina] (Lentu).

***Calcatoghju* n.m.** [kalkat'ɔʝu]

Ce substantif⁷⁸⁵ continue le latin tardif CALCATORIUM(M). Dans le domaine italo-roman, apparaît la forme *calcatorio* 'pigiatoio per l'uva' attestée avant 1342 (TLIO s.v. *calcatorio*). Le LEI s.v. *calcatorium*, avec le signifié 'torchio per l'uva', recense les formes italiennes (it. *calcatoio*) et dialectales (*calcaturi* (sic.a.), piem. *karkór*, lomb.or. (bresc.) *calcadór (del ôva)*, *calcadûr (del ûa)* (Melchiori), ainsi que la forme corse *calcatoghju*. Au delà de l'Italoromania, on retrouve le roumain *călcator* avec le signifié 'trogolo per pigiare l'uva con i piedi' (LEI). Ce sens de 'cuve à fouler le raisin' se retrouve aussi en gallo-roman sous la

⁷⁸⁰ DELL s.v. *p̃nsere*.

⁷⁸¹ Relevé également dans le sud par Bottiglioni (ALEIC899).

⁷⁸² Relevé également dans l'Extrême-sud par Bottiglioni (ALEIC899).

⁷⁸³ Cf. aussi ALEIC899.

⁷⁸⁴ BDLC + ALEIC899.

⁷⁸⁵ Notamment glosé par Falcucci s.v. *calcatoghju* 'calcatoggio' dans la pieve de Sari d'Orcino.

forme *calcadoira* (FEW s.v. *calcatorium*)⁷⁸⁶.

Les diverses formes énoncées *supra* dérivent donc du latin tardif CALCATORIUM(M), attesté dès la fin du IV^e siècle, avec le sens de ‘pressoir’ (MLLM, FEW, REW-1493-).

Calcicatoghju n.m. [kaltʃikat'ɔʝu] / **Calcicaghjola n.f.** [kaltʃikaʝ'ola] / **Calcichetta n.f.** [kaltʃik'ɛ̃ta]

Ces formes dérivent de *calcicà* ‘fouler le raisin’, du latin CALCITRARE (REW-1501a-*calcitrare*). D’après les données de la BDLC et de l’ALEIC899, la plus employée est *calcicatoghju* [kaltʃikat'ɔʝu]⁷⁸⁷ qui semble être un croisement entre *calcicaghju* (cf. *supra*) et *calcicà*. La forme *calcicaghjola* [kaltʃikaʝ'ola]⁷⁸⁸ est composée de deux suffixes *-aghju* du latin -ARIUM(M) et *-ola* du latin -ULUM(M)⁷⁸⁹ ; « cette combinaison de deux suffixes est largement attestée » et peut être interprétée comme un suffixe en concaténation -ARIOLA⁷⁹⁰. La forme *calcichetta* [kaltʃik'ɛ̃ta] est composée du suffixe *-etta*, servant ici à désigner un lieu, issu de -ICTUM(M) attesté avec cette même fonction en latin⁷⁹¹.

Graticulu n.m. [grat'ikulu]

D’après les relevés linguistiques (BDLC, ALEIC899, Ceccaldi s.v. *graticulu*⁷⁹²) et ethnographiques⁷⁹³, ce terme est principalement employé dans le sud de la Corse. Il permet de nommer une caisse en bois, utilisée pour le foulage du raisin, dont « le fond de la caisse comporte une claie munie d’une multitude de trous, disposés de telle façon que le diamètre des trous ou l’écartement des barres de la claie soit inférieur au diamètre des plus petits grains de raisin »⁷⁹⁴. En ce qui concerne son origine, il vient du latin CRATICULA ‘gril ; grille’ (REW-2303-*craticula*, DELL s.v. *crātis*) qui dérive de CRATE(M) ‘tout objet tressé ou à claire-voie’ (REW-2304-*cratis*, DELL s.v. *crātis*). Le type lexical *graticulu* continue donc le signifié latin et se spécialise tout en restant motivé.

⁷⁸⁶ Pour le gallo-roman, voir aussi le LEI.

⁷⁸⁷ Glosé aussi par Falcucci s.v. *calcigadoghju* ‘strettoio, pressoir’.

⁷⁸⁸ Le lemme *pistaghjolu* [pistaʝ'olu], dérivé de *pistà* ‘fouler le raisin’, suit le même processus morphologique.

⁷⁸⁹ A l’origine il a une valeur diminutive qui s’est perdue dans de nombreux cas et il est fréquent qu’il soit associé à un autre suffixe (Rohlf1969, § 1085). Voir aussi Medori2005.

⁷⁹⁰ Dalbera-Stefanaggi2001, pp. 201-202.

⁷⁹¹ Rohlf1969, § 1141-a.

⁷⁹² Ceccaldi s.v. *graticulu* ‘fouloir pour raisin, en forme de caisse tronconique percée de nombreux petits trous’.

⁷⁹³ « Cette caisse porte le nom de *graticolo* (surtout dans les arrondissements de Sartène et d’Ajaccio) [...] » (Casanova1998, p. 90).

⁷⁹⁴ Casanova1998, p. 90.

Dans le domaine italo-roman la forme *graticola*, attestée dès le XIV^{ème}, sert à nommer un ustensile de cuisine ‘le grill’ ou ‘une grille’ (DEI, DELI, La Crusca 1729-1738, GDLI s.v. *graticola*). En calabrais, le substantif *catriculu* désigne ‘un bac pour recueillir le dépôt de l’huile d’olive’ (NDDC s.v. *catriculu* ‘inferno, serbatoio che accoglie la morchia dell’olio dopo la spremitura delle ulive’).

D’un étymon différent (CRĀTĪCIUM) appartenant à la même famille lexicale latine (*supra*), nous observons l’emploi d’un autre type lexical en italo-roman qui présente des mêmes signifiés qu’en corse. En effet, dans le signifié proposé par le GDLI s.v. *graticcio*⁷⁹⁵ ‘stuoia formata da rami o canne o vimini intessuti, per lo più sostenuta da telai di legno, usata per fare stagionare i formaggi, per conservare e far seccare la frutta, per fare asciugare manufatti di argilla’ (XIV^{ème} sec.), il apparaît des usages analogues de ceux pratiqués en Corse. Cette forme est aussi recensée dans le lexique de la viticulture pour désigner ‘una gabbia forata, di forma cilindrica usata per trattenere le vinacce sulla base del torchio’, attestée dès le XIV^{ème} chez *Crescenzi volgar.* Dans cet exemple tiré de *Crescenzi volgar.*, on retrouve à proprement parler l’explication analogue à celle du corse c’est-à-dire le foulage du raisin dans un *graticcio* avec un récipient en dessous ; pratique relevée notamment dans les témoignages des informateurs corses : « *u graticulu [...] ghjera una cascia, incù duii brancari, tafumata è unu si mittia dentru è calcicava l’uva incù i pedi* »⁷⁹⁶.

Meda n.f. [m’ɛda]

Dans le lexique viticole, ce terme a été relevé pour désigner ‘le fouloir à pieds’ ([m’arja] (Petalba) et [m’ɛd^a] (Isulacciu di Fiumorbu) et ‘le récipient qui recueille les grains passés avec le vin’ ([m’arja] (Moltifau). Il est employé avec son sens général ‘pétrin’ dans l’ensemble des parlers corses (BDLC s.v. *media*, Falcucci s.v. *mèdia/mèria/madia*, Ceccaldi s.v. *mādia*). Le ‘fouloir à pieds’ renvoie ici à nouveau à une structure en bois. Ce terme vient du latin MAGIDA(M) (REW-5227-*magīda*) ‘grand plat pour servir à table’ qui s’est « spécialisé dans les langues romanes au sens de « pétrin » » (DELL s.v. *magida*). L’italo-roman *madia* ‘pétrin’ est attesté à partir de 1221 dans l’aire toscane (TLIO s.v. *madia*, idem DELI et GDLI). On retrouve l’emploi de cette structure dans le domaine viticole en Calabre (NDDC s.v. *majidda* ‘base di legno del torchio su cui si poggiano le gabbie che contengono le

⁷⁹⁵ *Graticcio* continue le latin CRĀTĪCIUM(M) ‘fait de claies’ (REW-2302-*crātīcius*).

⁷⁹⁶ « *U graticulu [...] c’était une caisse, avec deux planches, trouée et une personne se mettait dedans et foulait le raisin avec les pieds.* » (Ethnotexte recueilli à Letia au cours d’enquêtes personnelles). Voir aussi Casanova 1998, p. 90 : « [...] l’engin est solidement fixé sur deux madriers (*cantelli*) parallèles, disposés horizontalement et placés eux-même sur un cuvier ».

vinacce’) et en Sardaigne (DES s.v. *máida* ‘recipiente, per lo più di sughero, in forma di culla, che serve per la vendemmia’).

***Palmentu* n.m.** [palm’entu]

Le lemme *palmentu* ou *pavimentu* a été relevé avec de nombreux signifiés en corse : ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’, ‘le pressoir (raisin)’, ‘le fouloir à pieds’, la cuve (du pressoir à vin)’, ‘la cuve (du pressoir à olive)’, ‘la vasque où l’on fait macérer les fruits’, ‘le récipient qui recueille les grains passés avec le vin’ (BDLC)⁷⁹⁷. En réalité, ce terme permet de désigner une même structure soit une construction en ciment ayant diverses fonctions. Dans le lexique oléicole, s’est notamment développé le diminutif *palmintile* [palmint’ile] pour nommer ‘la cuve du pressoir à olive’⁷⁹⁸. Parmi les dérivés, Falcucci et Ceccaldi glosent notamment *palmentata*⁷⁹⁹ pour indiquer ‘la quantité de raisin contenue dans le *palmentu*’ (Falcucci s.v. *palmentata*, Alfonsi s.v. *palmintata*). Le latin médiéval PALMENTUM ‘pressoir’ est attesté en Toscane dès 789 (MLLM s.v. *palmentum*). Il vient du latin PAVĪMENTU(M) (REW-6312-*pavīmentum*) ‘terre battue’ puis ‘pavé, dallage’ qui dérive du verbe PAVĪRE ‘battre la terre pour l’aplanir, niveler’ (DELL s.v. *pavīmentum*). De la désignation d’un sol aménagé ‘pavé, dallage’, le terme s’est donc étendu à la désignation d’une construction en dur soit un sol dallé entouré de parois.

Dans le domaine italo-roman, apparaît une première attestation de la forme *palmento* dès le XIIIème siècle avec les signifiés ‘ciascune delle due macine di un mulino ad acqua’ (GDLI s.v. *palmento*) et ‘luogo in cui si trovano tini per pigiare l’uva o macine per il grano; il tino stesso’ (TLIO s.v. *palmento*). Pour le corse, Stussi1990 propose également une attestation datant du XIIIème siècle (1248) de *Palmento* dans la toponymie : « [...] *Bonelo di Palmento* [...]’⁸⁰⁰.

Parmi les attestations relevées dans les dictionnaires étymologiques italo-romans, nous constatons que le terme *palmento* (et variantes) permet de désigner en particulier la cuve dans laquelle est écrasé le raisin ou le local même où se déroule le foulage du raisin (DEI s.v. *palmento* ‘locale dove si pigia l’uva e dove si trova il torchio’; ‘tino in cui si pigia l’uva’; DELI s.v. *palmento* ‘luogo ove si pigiano le uve, o dove si macina’ ; GDLI s.v. *palmento*

⁷⁹⁷ cf. aussi Ceccaldi s.v. *plamentu* ‘dalle en ciment ; par extension, cuve en maçonnerie, pressoir à huile ; local de pressoir à huile, de cave à vin’ et Alfonsi s.v. *palmèntu* ‘pressoio (*pressoir*)’.

⁷⁹⁸ BDLC s.v. *palmintile* ‘la cuve du pressoir à olive’, Ceccaldi s.v. *palmintile* ‘cuve du pressoir à huile’, Alfonsi s.v. *palmintile* ‘frantoio (*cuve du pressoir à huile*)’, Falcucci s.v. *palmintile* ‘la base ove sta la macina del mulino’.

⁷⁹⁹ Le suffixe *-ata* permet ici de souligner la notion de ‘contenu’.

⁸⁰⁰ Stussi1990, pp. 149 et 154.

‘vasca larga e poco profonda, con pareti di mattoni o di calcestruzzo o anche scavata nella roccia impermeabile, usata sia per la pigiatura sia per la fermentazione dei mosti’; ‘edificio o locale che ospita tale vasca’; La Crusca1729-1738 s.v. *palmento* ‘luogo dove si pigiavano l’uve’). Les parlers calabrais emploient également ce terme dans le lexique relatif à la viticulture avec un sens analogue (NDDC s.v. *parmientu* ‘palmento, vasca in muratura ove si pigiano le uve’).

Ce terme permet également de désigner les outils utilisés pour moulinier le grain (TLIO s.v. *palmento* ‘luogo in cui si trovano tini per pigiare l’uva o macine per il grano’; GDLI s.v. *palmento* ‘macchina agricola dei mulini aziendali, usata per ridurre il grano in farina’) ou le lieu même pour ‘moulinier, broyer, écraser’ (GDLI s.v. *palmento* ‘l’edificio o il locale che contiene le macine o altri attrezzi per macinare’; La Crusca1729-1738 s.v. *palmento* ‘per Edificio, che contiene le macine, e altri ordigni da macinare’).

En domaine italo-roman, continue donc le latin PALMENTUM tant dans la forme que dans le sens. En effet, le terme est bien attesté pour désigner ‘le pressoir’ comme en latin médiéval. A partir de ce signifié très précis nous constatons que le terme s’est développé dans la nomination des éléments (cuve, meule, fouloir) permettant de presser.

En ce qui concerne l’emploi du terme *palmento* (-u) dans le domaine italo-roman dont le corse, on observe qu’il est en particulier attesté dans le lexique relatif à la viticulture mais qu’il peut aussi être utilisé pour désigner les outils servant à moulinier le grain (domaine italo-roman) ou à écraser les olives (corse). Ces trois champs lexicaux étant liés par une action commune qui est de broyer un élément.

***Tinazzu* n.m.** [tin’ātsu]

A nouveau nous sommes confrontés à un terme employé dans l’ensemble des parlers corses et relevé avec de nombreux signifiés : ‘le foudre’, ‘le tonneau’, ‘le fouloir à pieds’, la cuve (du pressoir à vin)’, ‘la cuve (du pressoir à olive)’, ‘la vasque où l’on fait macérer les fruits’, ‘le récipient où coule le vin’, ‘le récipient qui recueille les grains passés avec le vin’, ‘la cuve (du pressoir à olive)’(BDLC)⁸⁰¹. Il permet donc de désigner une sorte de tonneau ayant plusieurs fonctions lors du foulage ou pressurage du raisin voire des olives. *Tinazzu* dérive de *tina* (REW-8741-**tīnum*)⁸⁰² avec le suffixe augmentatif *-azzu* du latin *-ACEU(M)*. L’emploi de la forme *-azzu*, là où on attendrait *-acciu* (en continuité avec les parlers toscans), peut dénoter un

⁸⁰¹ Cf. aussi Falcucci s.v. *tinazzu* ‘sin. di *bagnaróla* tinozza’ et Ceccaldi s.v. *tinazzu* ‘cuve en bois, grande et large’.

⁸⁰² Pour l’analyse de *tina*, voir ‘la cuve du pressoir’.

emprunt. En effet, dans le reste du domaine italo-roman, le type *-accio* se diffuse en Toscane face au type *-azzo* réparti dans les parlers septentrionaux et méridionaux.⁸⁰³

Dans le domaine italo-roman, *tino* est attesté depuis le XIII^e siècle pour nommer ‘un grande recipiente, tradizionalmente di legno a doghe cerchiate di ferro, di forma generalmente a tronco di cono diritto, utilizzato per la pigiatura dell’uva e la fermentazione del vino’ (GDLI s.v. *tino*) et la forme *tinaccio* dès le XIV^e siècle avec un signifié analogue (DEI s.v. *tino*). Les formes calabraises sont attestées avec des signifiés analogues à ceux du corse : NDDC s.v. *tinazzu* ‘fossa di muratura in cui cola il mosto dal palmento’, s.v. *tinozza* ‘grossa bigoncia’ et s.v. *tinozzu* ‘tino in cui si raccoglie il mosto, tina’. La forme *tinazus* apparaît en latin médiéval avant 1339 (DEI s.v. *tino*).

Aussi bien dans le lexique italo-roman en général que corse en particulier, ce dérivé de *tina* est en particulier employé dans le domaine viticole pour nommer une sorte de tonneau utilisé lors du foulage ou de la fermentation du raisin.

Troglu n.m. [tr’oʎu]

Ce substantif connaît deux réalisations différentes soit *troglu* [tr’oʎu] (Filicetu) et *trogħju* [tr’oʝu] (Granacia), ainsi qu’un équivalent en ligurien soit *trogju* [tr’odʒu] (Bunifaziu). Dans le lexique viticole, il a été relevé avec les signifiés suivants : ‘le fouloir à pieds’, ‘la cuve du pressoir à vin’ et ‘la vasque où l’on fait macérer les fruits’. D’après Falcucci, *troglu* est en particulier employé en Balagne pour nommer un récipient en bois pour l’huile d’olive et Alfonsi glose *tróula* ‘trogolo (*auge*)’ avec un signifié général. Nous sommes donc à nouveau face à un terme désignant une même structure (en bois) pouvant avoir différentes fonctions dans le monde agricole.

Dans le domaine italo-roman, la forme *truogo* est attestée dans le lexique rural toscan dès 1286-90 (TLIO s.v. *truogo* ‘recipiente di legno o pietra atto a contenere cibo per animali o altro’) et le dérivé *truogolo* ‘tipo di recipiente’ depuis le XIV^e siècle (TLIO s.v. *trògolo*). Les formes *trogo* et *trogolo* permettent donc de nommer ‘une caisse en bois ou une construction en dur ayant diverses fonctions’ (GDLI s.v. *trogo* et s.v. *trogolo*), telle que récipient pour recueillir l’eau de pluie, donner à manger aux porcs, faire la lessive ou autre (DEI s.v. *trogolo*, La Crusca1729-1738 s.v. *trogolo*, DELI s.v. *trogolo*). Sa fonction, de récipient dans lequel on foule le raisin, est attestée à partir du XVI^e siècle (GDLI, La Crusca1729-1738).

⁸⁰³ Cf. Rohlfs1969, § 1037.

Ce type lexical remonte à un étymon *TROGULU(M) qui a dérivé (avec le suffixe -ŪLUS) du longobard TROG (REW-8932-*trog*) correspondant dans l'aire germanique à un 'tronc d'arbre creusé'⁸⁰⁴. Nous avons donc deux types de formes dans les parlers italo-romans. D'une part, une forme qui suit l'évolution des mots latins selon les lois de l'évolution normale (syncope puis palatalisation) soit une forme héréditaire dont nous pourrions schématiser l'évolution de la façon suivante : *TROGULU(M) > *TROGLU(M) > *trogliu*. D'autre part, une forme qui semble un emprunt savant soit *TROGULU(M) > *trogolo*.⁸⁰⁵

Vasca n.f. et dérivés

Le substantif *vasca* [w'aska] et ses dérivés⁸⁰⁶ se dispersent sur la majeure partie du territoire (en dehors du Cap Corse) dans les lexiques viticole et oléicole. Ils permettent de désigner une construction en dur de formes et de fonctions variables, en particulier utilisée pour le traitement des fruits (olives ou raisins)⁸⁰⁷. Les dérivés de *vasca* sont employés avec les suffixe diminutifs *-inu*⁸⁰⁸, *-ellu*⁸⁰⁹ et *-ettu*⁸¹⁰.

Dans le domaine italo-roman, la forme *vasca* est attestée dès le XI^{ème} siècle pour désigner 'une vasque pour le moût' (DEI s.v. *vasca* 'vasca per il mosto'). Le GDLI ne l'atteste avec un signifié analogue qu'à partir du XIV^{ème} siècle (GDLI s.v. *vasca* 'contenitore in muratura, cemento o acciaio inossidabile destinato a contenere le uve, il mosto in fermentazione o il vino'). Depuis le XVI^{ème} siècle, le substantif *vasca* est attestée pour nommer 'un récipient' (GDLI s.v. *vasca* 'tino usato per la pigiatura dell'uva o per la fermentazione del mosto'; DEI s.v. *vasca* 'tinella, secchione').

Ce terme vient du latin VASCŪLU(M) (REW-9164- *vascŭlum*) 'vase, récipient' de VĀSU(M) 'vase, récipient (à liquides) ; ustensiles ; instruments, outils (pour l'agriculture, la chasse...)' (DELL s.v. *vāsum*).

Dès le latin le terme VĀSU(M) et son dérivé VASCŪLU(M) permettaient d'indiquer 'un récipient, un outil lié à l'agriculture'. Les parlers corses et italo-romans en général ont continué le signifié latin dans la désignation d'outils agricoles. On note une spécialisation du

⁸⁰⁴ Cf. DELI s.v. *trogolo*.

⁸⁰⁵ Voir Castellani2000, pp. 25 et 81.

⁸⁰⁶ *Vaschinu* [wask'inu] ; *vaschellu* [wask'eĭu] ; *vaschettu* [wask'eĭu].

⁸⁰⁷ BDLC s.v. *vasca* 'la cuve du pressoir à olive ; la cuve du pressoir à vin ; la vasque où l'on fait macérer les fruits (le raisin) ; le récipient qui recueille les grains passés avec le vin'. BDLC s.v. *vaschina* 'le fouloir à pieds'. BDLC s.v. *vaschinu* 'la cuve du pressoir à olive ; le récipient où coule le vin'. BDLC s.v. *vaschellu* 'le récipient où coule le vin'. BDLC s.v. *vaschetta* 'le récipient qui recueille les grains passés avec le vin'.

⁸⁰⁸ Du latin -ĪNU(M) (Rohlf1969, § 1094).

⁸⁰⁹ Du latin -ELLU(M) (Rohlf1969, § 1082).

⁸¹⁰ D'étymologie encore obscure (Rohlf1969, § 1141).

terme dans le lexique de la vigne dès le IX^{ème} siècle avec *vascaticum* ‘tassa per l’uso della vasca per il mosto’ (DEI s.v. *vasca*).

4.1.4. La cuve du pressoir

‘La cuve du pressoir (à raisin)’ étant la même structure que ‘le fouloir à pieds’, nous retrouvons l’emploi de termes similaires désignant une construction en dur, une caisse en bois ou une sorte de tonneau. Sous cette question, les lemmes suivants ont été recueillis : *capitellu*, *cascione*, *palmentu*, *pozzu*, *tina*, *tinazzu*, *trogliu*, *vasca*.

Pour la désignation d’une construction en dur, le lemme *palmentu* [palm’entu]⁸¹¹ est le plus employé en se diffusant sur l’ensemble du territoire. Sous ce même signifié, les autres lemmes apparaissent de façon isolée : *pozzu* [p’ɔ̄tsu] (Aregnu) et *vasca* [v’aska]⁸¹² (Azzana). Les lemmes désignant une sorte de tonneau sont également bien représentés, en particulier *tina* [t’ina] (Cap Corse, nord-est, centre et Extrême-sud) et son dérivé *tinazzu* [tin’ātsu]⁸¹³ (Balagne, centre, nord-est et une localité du sud-ouest). Le lemme *capitellu* [capit’ēlu]⁸¹⁴ n’apparaît ici que dans une localité à Bastelica. Enfin le troisième type est représenté par les lemmes permettant de nommer ‘une caisse en bois’ avec *cascione* [kaf’ɔ̄nɛ]⁸¹⁵ à Poghju Mezana et *trogliu* [tr’olu]⁸¹⁶ à Filicetu et Granacia (ainsi que la variante ligurienne *trogliu* [tr’odʒu] à Bunifaziu). Un certain nombre de lemmes ayant été traité *supra*, nous analyserons uniquement les formes *tina* et *pozzu* en y intégrant l’ensemble des signifiés relatifs à la viticulture et à l’oléiculture.

Pozzu n.m. [p’ɔ̄tsu] / **Pozza n.f.** [p’ɔ̄tsa]

Ces substantifs viennent du latin PŪTEU(M) (REW-6877- *pūteus*) ‘puits’ (DELL s.v. *puteus*). La forme *puzum* apparaît dès 1099 en latin médiéval (DELI). Au niveau de l’évolution phonétique, l’occlusive /t/, au contact de la semi-consonne /j/, passe à l’affriquée palatale qui lui correspond /ts/, géminée /tts/ en position intervocalique⁸¹⁷. Au niveau sémantique, ils sont employés dans l’ensemble des parlers corses pour nommer un espace creux naturel ou construit par l’homme. Le masculin *pozzu* est largement diffusé pour désigner ‘le puits’

⁸¹¹ Pour l’analyse de ce lemme, voir *supra* ‘le fouloir à pieds’.

⁸¹² Pour l’analyse de ce lemme, voir *supra* ‘le fouloir à pieds’.

⁸¹³ Pour l’analyse de ce lemme, voir *supra* ‘le fouloir à pieds’.

⁸¹⁴ Pour l’analyse de ce lemme, voir *supra* ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’.

⁸¹⁵ Pour l’analyse de ce lemme, voir *supra* ‘la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)’.

⁸¹⁶ Pour l’analyse de ce lemme, voir *supra* ‘le fouloir à pieds’.

⁸¹⁷ Cf. Tekavčić1980, § 264.

(BDLC, Falcucci281) et par extension ‘un trou d’eau’ naturel (BDLC s.v. *pozzu* ‘la retenue naturelle dans un cours d’eau’ ; ‘la retenue sur le canal’ ; ‘le lac’ ; ‘les trous d’eau dans les pâturages de haute montagne’ ; ‘une flaque d’eau’). Avec ce sens général de ‘trou d’eau naturel, le féminin *pozza* est également bien attesté (BDLC s.v. *pozza* ‘enclos en pierres sèches pour la lessive’ ; ‘l’endroit de la rivière où l’on faisait la lessive’ ; ‘le lavoir’). Dans le lexique viticole les formes *pozzu* et *pozza* n’apparaissent qu’en Balagne avec les signifiés ‘la cuve du pressoir à vin ; le récipient où coule le vin’ et dans le lexique oléicole dans deux localités à Mursiglia et à Venacu pour nommer ‘la cuve du pressoir à olive’. Ce terme s’est donc étendu à la désignation d’un espace creux pouvant retenir un liquide autre que l’eau (‘récipient où coule le vin’) ou d’une cuve (‘cuve du pressoir à olive ; à raisin’). Dans la description de ces signifiés (relatifs à l’oléiculture et à la viticulture) ressortent des éléments communs au puits. En ce qui concerne le récipient, il est maintenu l’idée de quelque chose de creux. Quant à la cuve, elle présente une structure similaire à celle du puits c’est-à-dire circulaire et à parois maçonnées.

Dans le domaine italo-roman, le masculin *pozzo* est attesté dès le XIIIème siècle pour désigner ‘le puits’ (DELI s.v. *pozzo* ‘scavo più o meno profondo, per lo più verticale e a sezione circolare, eseguito nel suolo e rivestito di muratura o legnami, per raggiungere falde idriche o giacimenti minerari’ ; La Crusca1729-1738 s.v. *pozzo* ‘luogo cavato a fondo, infinochè si truova l’acqua viva per uso di bere, o altro’) ou un trou profond (DELI s.v. *pozzo* ‘buco o cavità molto profonda’). Le féminin *pozza* dérive du masculin *pozzo* (DELI s.v. *pozza*) et est attesté à partir du XIVème siècle pour désigner un espace creux de petites dimensions servant à retenir l’eau (DELI s.v. *pozza* ‘luogo concavo e piccolo pieno d’acqua’ ; GDLI s.v. *pozza* ‘cavità del terreno di piccole dimensioni, poco profonda e piena d’acqua’ ; Crusca s.v. *pozza* ‘luogo concavo e piccolo pieno d’acqua ferma’ ; DEI s.v. *pozza* ‘fossa o fossetta piena d’acqua stagnante’).

Les parlers italo-romans, dont le corse, ont développé les deux formes *pozzo* et *pozza*. Mais à la différence du corse, il apparaît (dans le reste du domaine italo-roman)⁸¹⁸ que ces termes ne sont attestés que pour nommer un espace creux construit ou naturel retenant l’eau et non d’autres liquides.

⁸¹⁸ En l’état actuel de nos connaissances.

Tina n.f. [t'ina]

Ce substantif est employé dans l'ensemble des parlers corses pour désigner une sorte de tonneau ayant plusieurs fonctions comme en témoignent les signifiés correspondants : 'la cuve du pressoir à vin', 'la vasque où l'on fait macérer les fruits', 'le récipient où coule le vin', 'la cuve du pressoir à olives' (BDLC)⁸¹⁹. Il continue le latin TĪNU(M) (REW-8741-**tīnum*) 'tonneau, fût' (MLLM s.v. *tinum*) de TĪNA 'sorte de bouteille à vin' (DELL s.v. *tīna*). Selon le DELI s.v. *tino*, le latin pourrait venir du grec *dīnos* 'recipiente rotondo', diffusé à Rome par l'intermédiaire de l'étrusque. L'italo-roman emploie aussi bien le masculin *tino* que le féminin *tina* face au corse qui n'atteste que de la forme féminine. Ces deux formes sont attestées à partir du XIII^{ème} siècle avec des signifiés similaires à ceux du corse : GDLI s.v. *tino* 'grande recipiente, tradizionalmente di legno a doghe cerchiate di ferro, di forma generalmente a tronco di cono diritto, utilizzato per la pigiatura dell'uva e la fermentazione del vino' (idem DELI et La Crusca1729-1738) ; GDLI s.v. *tina* 'recipiente a doghe di legno usato per lo più per contenere vino ; tino' (idem La Crusca1729-1738). Et on retrouve la forme féminine également en sarde (DES s.v. *tina* 'tina, tinozzo, catino').

4.1.5. La vasque où l'on fait macérer les fruits

Pour désigner 'la vasque où l'on fait macérer les fruits', les lemmes suivants ont été recueillis : *botte*, *bugnolu*, *pavimentu*, *pila*, *tina*, *tinazzu*, *tinellu*, *trogliu*, *vasca*. A nouveau nous sommes confrontés à des dénominations désignant des structures en dur ou en bois. Pour la structure en dur, le plus diffusé est *pavimentu* [pavim'entu]⁸²⁰ (Cap Corse, nord-est, centre, sud). Pour celle en bois, les plus représentées sont les dénominations relatives à une sorte de tonneau : *botte* [b'ɔtɛ]⁸²¹ (Cap Corse, Balagne, sud), *tina* [t'ina]⁸²² (Cap Corse, Balagne), *tinazzu* [tin'āsu]⁸²³ (Cap Corse, nord-est, centre), *tinellu* [tin'ēl̄u]⁸²⁴ (sud-ouest). Les autres lemmes n'apparaissent que dans une à trois localités : *vasca* [v'aska]⁸²⁵ (Borgu, Azzana, Livia) ; *bugnolu* [buɲ'olu]⁸²⁶ (Corti, Erbaghjolu) *trogliu* [tr'olu]⁸²⁷ (Filicetu, trogiu

⁸¹⁹ Cf. aussi Falcucci s.v. *tina* 'tino', Ceccaldi s.v. *tina* 'cuve haute et de grande capacité pour la fermentation du vin (en bois)', Alfonsi s.v. *tina* 'vaschetta dove scorre il mosto dal palmentu'.

⁸²⁰ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'le fouloir à pieds'.

⁸²¹ Pour l'analyse de ce terme, voir *infra* 'le tonneau'.

⁸²² Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'la cuve du pressoir à vin'.

⁸²³ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'le fouloir à pieds'.

⁸²⁴ Pour l'analyse de ce terme, voir *infra* 'le récipient où coule le vin'.

⁸²⁵ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'le fouloir à pieds'.

⁸²⁶ Pour l'analyse de ce terme, voir *infra* 'le récipient où coule le vin'.

⁸²⁷ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'le fouloir à pieds'.

à Bunifaziu); *pila* [p'ila]⁸²⁸ (Cuttoli). Comme indiqué dans les notes de bas de page, l'ensemble de ces lemmes sont analysés sous d'autres signifiés.

4.1.6. Le récipient où coule le vin

Pour désigner 'le récipient où coule le vin', les lemmes suivants ont été recueillis: *botte*, *bugnolu*, *capitellu*, *cuncone*, *pozza*, *sechja*, *tina*, *tinazzu*, *tinellu*, *vaschellu*, *vaschinu*. Ces dénominations, dont un certain nombre a été analysé *supra*, démontrent à nouveau l'emploi de différentes structures : sortes de tonneaux, petits récipients en bois ou constructions en dur. Les lemmes les plus employés sont les suivants : *capitellu* [kapit'eĭu]⁸²⁹ (sud de la Corse) ; *tina* [t'ina]⁸³⁰ (Balagne, centre, nord-est et une localité du sud) ; *tinazzu* [tin'aĭsu]⁸³¹ (centre et nord-est) ; *tinellu* [tin'eĭu] (centre et sud). Les autres lemmes sont moins diffusés (une à trois localités): *botte* [b'ɔtɛ]⁸³² (Patrimoniu, Lozzi, Letia) ; *bugnolu* [buj'olu] (Loretu di Casinca) ; *cuncone* [kujk'ɔnɛ]⁸³³ (Santu Petru di Tenda) ; *pozza* [p'ɔtsa]⁸³⁴ (Filicetu) ; *sechja* [s'ɛca] (Siscu) ; *vaschellu* [vask'eĭu]⁸³⁵ (Livia) ; *vaschinu* [vask'inu]⁸³⁶ (Lentu et Moltifau).

Bugnolu n.m. [buj'olu]

Dans le lexique relatif à la viticulture, le substantif *bugnolu* est à la fois employé pour désigner 'la vasque où l'on fait macérer les fruits' et 'le récipient où coule le vin' (BDLC). Les formes *bugnu* [b'uju] et *bugnone* [buj'ɔnɛ] sont notamment attestées pour désigner 'le cuvier' (BDLC)⁸³⁷. Falcucci glose les formes suivantes : *bigliolu*, *bugliolu* 'bugliolo, sechja' (Falcucci s.v. *bigliolu*) ; *bigliola* 'bugliolo più grande, che serve per innaffiare le piante' (Falcucci s.v. *bigliola*) ; *bungnolu* 'piccola tinozza, bugliolo' (Falcucci s.v. *bungnolu*). Dans le domaine italo-roman, le terme *bugno* est d'abord attesté (sec. XIII) dans le lexique relatif à l'apiculture pour désigner 'un'arnia rustica per api' (DELI s.v. *bugno*). Ce signifié est

⁸²⁸ Pour l'analyse de ce terme, voir 'la cuve du pressoir à olive' dans le chapitre 5.

⁸²⁹ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)'

⁸³⁰ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'la cuve du pressoir'.

⁸³¹ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'le fouloir à pieds'.

⁸³² Pour l'analyse de ce terme, voir *infra* 'le tonneau'.

⁸³³ Pour l'analyse de ce terme, voir 'la cuve du pressoir à olives' dans le chapitre 5.

⁸³⁴ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'la cuve du pressoir à vin'.

⁸³⁵ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'le fouloir à pieds'.

⁸³⁶ Pour l'analyse de ce terme, voir *supra* 'le fouloir à pieds'.

⁸³⁷ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *bugnòlu* 'petit cuvier' et s.v. *bugnòne* 'cuvier en bois que l'on dispose sur le plateau à lessive'.

notamment attesté en corse (BDLC s.v. *bugnu/ bugna* ‘la ruche’). *Bugnolo* est attesté dès le XIV^{ème} siècle toujours pour désigner ‘la ruche’ (TLIO s.v. *bugnolo*). À partir du XV^{ème} siècle, le terme *bugnolo* permet de désigner ‘una piccola paniera’ (GDLI s.v. *bugnolo* ; LEI s.v. *bun-*). Le terme *bugnolo* est aussi bien représenté dans le lexique toscan relatif à l’oléiculture pour désigner un panier utilisé pour la récolte des olives (ALT165c). Avec ce sens de ‘panier’, le TLIO atteste les diminutifs *bugnoletta* et *bugnolina* à partir du XIV^{ème} dans l’aire toscane.

Après avoir comparé avec les formes issues de **berñ-*, **borñ-* ‘corpo di forma tondeggiate ; cavità’, le LEI s.v. *bun-* penche pour une base prélatine BUN- ‘di forma gonfiata o cava’ d’origine inconnue. Cette base prélatine, entre autres désignations, se retrouve dans des termes désignant ‘un oggetto cavo, prodotto dell’attività umana (recipiente)’ (LEI).

***Sechja* n.f.** [s’ɛca]

Ce substantif permet de désigner ‘un seau en bois’ (BDLC s.v. *sechja*, Falcucci s.v. *séchja*). D’après la carte BDLC correspondant au contexte ‘le seau à eau en bois’, le terme *sechja* est en particulier diffusé dans la partie septentrionale face à *tinella* [tin’eĭa] dans la partie méridionale. Ces formes *sechja* et *tinella* désignent deux seaux en bois très similaires ; la seule différence est que *a sechja* est composée de deux manches et *a tinella* d’un seul manche. *Sechja* vient du latin SĪTŪLA ‘seau’ (REW-7962-*sītŭla*, DELL s.v. *situla*). Au niveau de l’évolution phonétique, on note la palatalisation du groupe consonantique -CL- du latin vulgaire SECLA soit SĪTŪLA > SECLA > *sechja*⁸³⁸.

Dans le domaine italo-roman la forme *secchia* est attestée à partir du XIV^{ème} siècle (La Crusca 1729-1738 s.v. *secchia* ‘vaso cupo di rame, ferro, legno o altro, col quale s’attigne l’acqua’).

***Tinellu* n.m.** [tin’eĭu]

Tinellu est un diminutif de *tina* [t’ina]⁸³⁹. C’est une sorte de tonneau ayant plusieurs fonctions. C’est pourquoi il apparaît avec de nombreux signifiés désignant un tonneau ou un instrument utilisé lors de la vinification : ‘le tonneau’, ‘le baril’, ‘le barillet’, ‘le foudre’, ‘la vasque où l’on fait macérer les fruits’, ‘le récipient où coule le vin’, ‘le récipient qui recueille

⁸³⁸ Rappelons que le groupe -TL- n’est pas en usage en latin et qu’il a donc évolué en latin vulgaire en -CL- après syncope dans le groupe -TUL-. Concernant la palatalisation des groupes *consonnes + L*, elle est connue de l’ensemble des parlers italo-romans. (cf. Tekavčić 1980, § 282, 341, 342, 422).

⁸³⁹ Pour l’analyse de *tina*, voir *supra* ‘la cuve du pressoir à vin’.

les grains passés avec le vin' (BDLC s.v. *tinellu*)⁸⁴⁰. Il est aussi utilisé pour désigner d'autres types de résipients tels que 'le cuvier' (Guagnu) et 'le seau à traire' (nord-est, centre) (BDLC s.v. *tinellu*)⁸⁴¹.

Dans le domaine viticole italo-roman, ce terme est attesté avec des signifiés analogues : GDLI s.v. *tinello* 'ampio contenitore in legno adibito alla pigiatura dell'uva e alla fermentazione del vino, ma usato anche per contenere l'acqua, vivande e oggetti di vario genere' (XIIIème) ; *tineddu* (et variantes) 'un tino in cui si raccoglie il mosto o il vino' (NDDC s.v. *tineddu*).

4.1.7. Le récipient qui recueille les grains passés avec le vin

Pour désigner 'le récipient qui recueille les grains passés avec le vin', presque une vingtaine de lemmes ont été recueillis: *avvinaghjola*, *avvinatoghju*, *botte*, *capitellu*, *cernigliu*, *cistina*, *colarolu*, *colu*, *filtru*, *grilla*, *intricaghjolu*, *madia*, *pavimentu*, *sporta*, *tinazzu*, *tinellu*, *vasca*, *vaschetta*, *vinaghjolu*. Cependant, au regard de ces réponses, il semblerait qu'il y ait eu confusion entre 'le récipient où coule le vin' et 'le récipient qui recueille les grains passés avec le vin'. En effet on attendrait ici des dénominations désignant une sorte de panier (au autre) servant de filtre (pour les grains) mais nous remarquons l'emploi d'un certain nombre de termes⁸⁴² relatifs à l'ensemble de la structure (cuve ou récipient qui recueille le vin). D'autre part, l'ensemble de ces lemmes ayant été relevé dans très peu de localités, il est difficile d'observer réellement leur répartition géolinguistique.

Parmi les dénominations correspondant bien au contexte 'le récipient qui recueille les grains passés avec le vin', une partie désigne de façon générale un instrument servant à filtrer et ne permet pas d'identifier de quel instrument il s'agit. C'est le cas des lemmes suivants: *avvinaghjola* [aḃinaʝ'ola] (Rutali) ; *avvinatoghju* [aḃinat'ɔʝu] (Santa Maria di Lota, Patrimoniu, Borgu) ; *vinaghjolu* [βinaʝ'olu] (Luri) ; *colarolu* [kɔʎar'ɔʎu] (Ascu) ; *colu* [k'ɔʎu] (Filicetu, Ascu, Tocchisu) ; *filtru* [f'iltru] (Siscu, Tocchisu). Cependant certaines dénominations nous permettent de savoir quel type d'instrument est utilisé:

- 'un crible': *cernigliu* [tʃɛrn'iʎu] (Rutali).
- 'un panier': *cistina* [tʃist'ina] (Siscu), *sporta* [sp'orta] (Bastia).

⁸⁴⁰ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *tinellu* 'cuveau en bois, plutôt bas et large, que l'on surmonte du *graticulu* (fouloir) pour fouler les vendanges dans une petite exploitation ;

⁸⁴¹ cf. aussi Falcucci s.v. *tinellu* 'bugliolo ; scodella ; *baquet* ; vaso in forma di secchio usato dai pastori per riporvi il latte o la giuncata' et Alfonsi s.v. *tinellu* 'secchietto (*seau*, *seille*)'.

⁸⁴² *botte* [b'ɔtɛ] (Palneca) ; *capitellu* [kapit'eʎu] (Balogna, Bastelica, Ventiseri, Lecci) ; *madia* [m'arja] (Moltifau) ; *pavimentu* [pavim'entu] (Patrimoniu, Petralba, Isulacciu di Fiumorbu) ; *tinazzu* [tin'aʎsu] (Spiluncatu, Piupeta) ; *tinellu* [tin'eʎu] (Letia) ; *vasca* [v'aska] (Azzana) ; *vaschetta* [vask'eʎa] (Poghju Mezana).

- ‘une sorte de grille en jonc’: *grilla* [a r'iḷa in ʝ'uŋku] (San Lurenzu).

Les analyses des signifiés ci-dessus⁸⁴³ révèlent quels types de structures ou d'instruments sont employés au cours de la vinification. De façon générale, comme nous l'avons évoqué à plusieurs reprises, il s'agit d'une cuve en ciment, d'une caisse en bois ou d'une sorte de tonneau ; ces structures pouvant avoir plusieurs fonctions. Nous proposons ici une synthèse regroupant les principaux lemmes correspondant à chaque définition générale :

- Cuve en ciment : *palmentu, pila, vasca*.
- Caisse en bois : *cascia, graticulu, meria, trogliu*.
- Sorte de tonneau : *botte, capitellu, tina, tinazzu, tinellu*.

Au niveau de leur répartition géolinguistique, la superposition des différentes cartes⁸⁴⁴ nous permet de mieux synthétiser leur diffusion⁸⁴⁵. Pour désigner une structure en dur, le terme spécifique *palmentu* se diffuse sur l'ensemble de l'espace insulaire face au terme général *vasca* recueilli que dans quelques localités comme nous pouvons le voir sur la carte. En ce qui concerne le terme *pila* (relevé ici que dans une localité), comme nous le verrons par la suite, son emploi est bien mieux représenté dans le lexique oléicole. Pour désigner une structure en bois, des aires (opposées) se dessinent avec le terme *graticulu* concentré en particulier dans le sud-ouest avec un écho dans le nord-est et le terme *trogliu* employé en Balagne avec un écho dans l'Extrême-Sud. Les termes généraux *cascia* et *meria* se répartissent sur quelques points entre nord et sud mais nous savons qu'ils sont attestés sur l'ensemble de l'île (de même que le type *vasca* pour la structure en dur). Enfin pour désigner une sorte de tonneau, les lemmes *botte* et *tina* se diffusent sur l'ensemble de l'île. Deux grandes aires se dessinent avec *capitellu* dans les parlers méridionaux et *tinazzu* dans les parlers septentrionaux⁸⁴⁶. A la suite de l'aire de diffusion de *tinazzu*, s'inscrit une nouvelle aire avec *tinellu* dont l'emploi va de la partie médiane de la Corse vers les parlers du sud.

⁸⁴³ ‘la hotte ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux’ ; ‘le pressoir à raisin’ ; ‘le fouloir à pieds’ ; ‘la cuve du pressoir’ ; ‘la vasque où l'on fait macérer les fruits’ ; ‘le récipient où coule le vin’ ; ‘le récipient qui recueille les grains passées avec le vin’.

⁸⁴⁴ C'est-à-dire les cartes extraites de la BDLC et correspondant aux contextes suivants : ‘la hotte ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux’ ; ‘le pressoir à raisin’ ; ‘le fouloir à pieds’ ; ‘la cuve du pressoir’ ; ‘la vasque où l'on fait macérer les fruits’ ; ‘le récipient où coule le vin’ ; ‘le récipient qui recueille les grains passées avec le vin’.

⁸⁴⁵ Voir en annexe les cartes de synthèses suivantes : carte 6 Structure en dur, carte 7 Structure en bois, carte 8 Sortes de tonneaux.

⁸⁴⁶ Nous verrons par la suite que cette diffusion est confirmée par une autre carte de synthèse.

D'autre part, il est intéressant de noter que si la base *tina* est employée sur l'ensemble du territoire, ses dérivés *tinazzu* et *tinellu* se partagent cette espace de façon bien distincte.

4.1.8. Le pressoir à vis en bois

A présent nous allons voir les dénominations d'un autre type d'instrument employé pour le pressurage du raisin dont la répartition géolinguistique est proposée sur une carte de synthèse⁸⁴⁷.

Pour désigner 'le pressoir à vis en bois', le corse emploie les termes *torchju* et *pressa*. Le terme *torchju* [t'orcu] est diffusé sur l'ensemble du territoire⁸⁴⁸ notamment pour la désignation de 'la vis du pressoir'. Quant à *pressa* [pr'eša] il se diffuse uniquement dans le nord de la Corse (Cap-Corse, Balagne, Nebbiu et le long de la côté est) et il a également été relevé à Bunifaziu.

***Torchju* n.m.** [t'orcu]

Pour désigner 'le pressoir à vis en bois', ce substantif est largement attesté en corse (BDLC, ALEIC905, Falcucci s.v. *tórchju*, Ceccaldi s.v. *tórchju*). Il vient du latin TÖRCŪLU(M) 'pressoir (à vis ou à corde qui s'enroule)' (REW -8792- s.v. *tōrcūlum*) dérivé lui même du verbe TORQUĒRE 'faire tourner, tourner ; tordre'. On retrouve notamment le substantif dérivé TORCULĀRU(M) avec le signifié 'pressoir' (DELL s.v. *torculum*).

Dans le domaine italo-roman, le terme *torchio* est attesté dès le XIIIème siècle pour désigner un pressoir à vis utilisé en particulier pour les olives, les grains ou le bloc de raisin pressé (GDLI s.v. *torchio*). Dans des dictionnaires étymologiques et historiques (DEI, DELI, Etimologico s.v. *torchio*), le terme est recensé avec le signifié 'pressoir à vis' depuis le XVIème siècle.

Parmi mes ethnotextes, les informateurs employant *torchju* pour désigner 'le pressoir' et 'le pressoir à vis en bois' ne semblent pas différencier ces deux signifiés. Au cours de mon enquête à Filicetu, en Balagne, mon informateur m'a fait une remarque intéressante en expliquant que *u torchju* sert à désigner la vis et *a pressa* sert à nommer l'ensemble. Le nom

⁸⁴⁷ Voir en annexe carte 9 Pressoir à vis en bois.

⁸⁴⁸ Idem ALEIC905.

de la vis servirait donc dans de nombreuses localités à qualifier le pressoir fonctionnant avec une vis. Cependant il est à noter que, pour désigner ‘la vis du pressoir’, le terme *vita* est bien attesté. D’autre part le latin TÖRCÜLU(M) peut désigner ‘le pressoir à vis ou à corde qui s’enroule’. C’est pourquoi il paraît plus probable qu’au contraire l’ensemble *torchju* a donné son nom au composant principal ‘la vis’⁸⁴⁹.

***Pressa* n.f.** [pr’eša]

Ce substantif est essentiellement employé dans les parlers du nord de la Corse. Il s’est développé à partir du latin PRESSĀRE (REW-6741-*prëssāre*) de PRĚSSU(M), participe passé de PRĚMERE ‘presser ; serrer’ (REW-6738-*prëmëre*, DELL s.v. *premō...premere*).

Dans le domaine italo-roman, le terme *pressa* ‘macchina da imprimere, in origine azione di pressare’ est attesté dès le XIIème siècle (DEI s.v. *pressa*) dans un lexique relatif à la technologie et permet de désigner divers types de machines ayant pour fonction de presser un matériel (GDLI, DELI, DEI s.v. *pressa*). D’après ces attestations, il semblerait qu’ici ce terme tend davantage à présenter une machine ayant la capacité de comprimer et non à proprement parler la machine utilisée en agriculture. Cependant nous retrouvons *pressa* ‘torchio da uva’ dans les parlers calabrais (NDDC s.v. *pressa*). On pourrait alors supposer que l’emploi de *pressa* dans le domaine agricole est propre aux parlers méridionaux.

Au cours de la fabrication du vin, le pressoir n’était pas nécessairement utilisé. D’après une informatrice le pressoir à vis en bois n’existait pas à Petralba, du moins chez ses parents car il était utilisé par ceux qui ne faisait pas d’eau de vie avec *a vinaccia*. Cela était plus avantageux de faire de l’eau de vie que de presser du vin mais les personnes, qui avaient peu de vin, pressaient afin d’en avoir un peu plus.⁸⁵⁰ On retrouve cette remarque dans l’étude menée par A. Casanova sur les réponses au questionnaire de l’An X obtenues au sujet de la pratique du pressurage. En effet, ce dernier constate que « *sur cent soixante-treize villages (des arrondissements de Calvi, Corte, Bastia) concernés par l’enquête, cent dix-huit ne pratiquent point le pressage de la vinaccia* »⁸⁵¹. Une observation relatée également dans une note⁸⁵² de Bottigioni qui en un point n’a pu relever le signifiant corse correspondant à celui italien *torchio* car *a vinaccia* ne servait qu’à faire l’eau de vie.

⁸⁴⁹ Cette interrogation autour de la ‘vis du pressoir’ est notamment soulevée *infra*.

⁸⁵⁰ Témoignage analogue chez l’informatrice de Venacu.

⁸⁵¹ Casanova 1998, p. 91.

⁸⁵² ALEIC905.

4.1.9. La vis du pressoir

Pour désigner ‘la vis du pressoir’, le corse emploie les termes *torchju* et *vita* disséminés sur le territoire, ainsi que *passu* à Patrimoniu.

***Torchju* n.m.** [t'orcu]

Comme on a pu le constater au cours de l'analyse précédente, le terme *torchju* (et variantes) est bien attesté dans les parlers italo-romans (y compris le corse) avec le signifié de ‘pressoir à vis’. Comme le corse, la langue ladine présente des formes *tòrtl*, *torchio*, *torcio* désignant ‘la vis’ (DELI s.v. *torchio*). Le REW-8792a-*tōrcūlum* atteste aussi ce signifié. D'après nos recherches, nous pouvons penser que *torchju* est spécifiquement utilisé pour désigner ‘la vis du pressoir’ et non une vis en général. Ce type de pressoir étant actionné par le mécanisme de la vis, les deux réalités sont étroitement liées, l'un ne fonctionnant pas sans l'autre. Cependant les nombreuses attestations, du terme (en latin et dans les langues romanes) avec le signifié de ‘pressoir’ et l'absence d'attestation ailleurs de ce même terme avec le signifié de ‘vis’ (indépendamment du pressoir), laissent à penser que c'est la dénomination de l'ensemble *torchju* qui aurait donné son nom à ‘la vis du pressoir’.

***Vita* n.f.** [v'ita]

Le substantif *vita* avec le signifié ‘la vis du pressoir’ est attesté sur l'ensemble du territoire corse (BDLC).

Dans le domaine italo-roman, la forme *vite* est attestée dès 1304-08 avec le signifié ‘cilindretto metallico con rilievo elcoidale per fermare, stringere, collegare’ (DELI s.v. *vite*). Le DEI s.v. *vite* l'atteste plus tardivement (depuis le XV^{ème}) avec un signifié analogue, ainsi que La Crusca 1729-1738 s.v. *vite* (XVI^{ème}). D'après le DEI s.v. *vite*, le mot a été adapté au français *vis*. La forme gallo-romane *viz* est attestée depuis la fin du XI^{ème} siècle et la forme *vis* dès la seconde moitié du XIII^{ème} avec le signifié ‘pièce de métal cannelée en spirale et qu'on enfonce en la faisant tourner sur elle-même’ (TLFi s.v. *vis*). Le REW-9395-*vītis* recense les signifiés ‘vigne, sarment, pampre’ et ‘vis’. Le terme vient donc du latin *VĪTIS* ‘plante à vrilles ; vrille’.

Comme il a été établi par les dictionnaires étymologiques et historiques, la relation entre *vita/vite* ‘la vis’ et *VĪTE(M)* vient de l'image commune que représentent une vrille et une vis c'est-à-dire leur forme en spirale. On notera que le terme corse *vita* ne sert pas ici à nommer de façon spécifique la ‘vis du pressoir’ mais plus généralement la ‘vis’.

Passu n.m. [p'ãsu]

Le substantif *passu* a été relevé à Patrimoniù pour désigner la ‘vis du pressoir’.

Le GDLI s.v. *passo* propose, dans le secteur de la mécanique, le signifié ‘distanza costante fra due elementi successivi di una serie’ attesté depuis le XIX^{ème} siècle. On retrouve alors l’exemple de *passo di una vite* servant à désigner la ‘distanza fra due punti corrispondenti di uno stesso filetto misurata sulla parallela, all’asse della vite’, ainsi que *passo morto* pour désigner ‘il gioco fra vite e madre vite’. On remarquera que le terme ne désigne pas à proprement parler ‘la vis’ mais sert à nommer un espace. *Passo* vient du latin PASSUS dérivé de PĀNDERE. *Passus* (REW-6271-*passus*), terme panroman, désigne à l’origine ‘l’écartement des jambes’ et a donné lieu aux signifiés ‘espace compris entre cet écartement ; pas ; mesure de longueur’ (DELL s.v. *passus*). En confrontant avec l’italo-roman *passo* servant à désigner, en mécanique, un espace dans le fonctionnement des vis, il est à supposer que le corse *passu* a élargi le sens, en utilisant le terme, servant à désigner un mécanisme, pour nommer un composant de ce mécanisme qui est ‘la vis’ à travers un processus métonymique.

4.2. Lieu de fabrication et de conservation

Dans cette partie, nous analysons les réponses obtenues aux questions ‘la cave où l’on fait le vin’ et ‘le cellier où l’on garde le vin’.

Pour désigner ‘la cave (où l’on fait le vin)’ et ‘le cellier (où l’on garde le vin)’, on remarque un emploi de lemmes communs : *cantina* [kant'ina] et *càrcera* [k'artʃera]. Ce fait est normal étant donné que le lieu pour faire et garder le vin peut être le même⁸⁵³. Le terme *cantina* est diffusé sur l’ensemble du territoire⁸⁵⁴ et l’emploi de la forme *càrcera* (et variante *càrciara*) se concentre dans le sud de la Corse⁸⁵⁵. Pour désigner ‘le cellier (où l’on garde le vin)’, les lemmes suivants ont été relevés dans le Cap Corse : *dispensa* [disp'ɛnsa] (Santa Maria di Lota), *magazinu* [magadz'inu] (Santa Maria di Lota), *scancia* [skãntʃ'ija] (Luri).

Cantina n.f. [kant'ina]

En corse, ce terme est largement attesté dans l’ensemble des parlers corses pour désigner ‘la cave’ et ‘le cellier’ (BDLC s.v. *cantina*, ALEIC911, Falcucci s.v. *cantina*). Ce substantif

⁸⁵³D’après les ethnotextes recueillis au cours d’enquêtes personnelles (Lecci, Letia, Patrimoniù, Spiluncatu).

⁸⁵⁴ Cf. notamment ALEIC911.

⁸⁵⁵ Cependant on retrouve une variante [k'artʃula] ‘la cave’ ou ‘l’étable’ diffusée uniquement dans le nord de la Corse (BDLC s.v. *carciula*, Falcucci s.v. *cherciula/cherčila*).

dérive probablement de *cantu* ‘côté, coin’ du latin CANTHU(M) (REW-1616-*canthus*) ‘bande de la jante’ (DELL s.v. *cant(h)us*). A partir du signifié italo-roman ‘angle’ pour *cantu/canto*, s’est développé le sens de ‘coin, endroit retiré’ soit ‘la cave’ avec la forme *cantina*. Dans le domaine italo-roman, la forme *cantina* ‘locale complètement o parzialmente interrato (adibito specificamente alla conservazione di vino, cibi o altro materiale)’ est attestée dès 1298 en Toscane (TLIO s.v. *cantina*, LEI s.v. *canthus*).

***Càrcera* n.f.** [k’artʃera]

Cette forme, désignant aussi bien ‘la cave’ que ‘le cellier’, est essentiellement diffusée dans le sud de la Corse (BDLC s.v. *carcera*, Falcucci s.v. *carciara*) face à sa variante *carciula* ‘étable, cave’ dans le nord (BDLC s.v. *carciula*, Falucci s.v. *cherciula*). Ces formes viennent du latin CARCERE(M) ‘enclos, prison’ (REW-1679-*carcēr, -ere*, DELL s.v. *carcer*). Dans le domaine italo-roman, ce terme est attesté à partir du XIIIème siècle pour désigner ‘la prison’ (TLIO, DELI, GDLI, DEI s.v. *carcere*). En l’état de nos connaissances, seuls les parlers d’Italie méridionale (NDDC s.v. *càrciara* ‘pianterreno del mulino, ove sta la ruota e sbocca l’acqua che la fa girare’) et corses semblent avoir développé des signifiés dans le domaine de l’agriculture.

Dans le lexique viticole, les lemmes suivants ont été relevés uniquement avec le signifié ‘le cellier (où l’on garde le vin)’.

***Dispensa* n.f.** [disp’ɛnsa]

Cette forme, recensée par la BDLC avec le signifié ‘cellier’, est glosée par Falcucci dans une locution *fà la dispensa* ‘far la provvista degli alimenti agli operai’. Elle vient du latin DISPĒNSA ‘distribution ; garde-manger ; nourriture’ (REW-2677-**dīspē(n)sa*) du verbe DISPENSERE de DISPĒNDERE ‘dépenser, distribuer’ (DELL s.v. *pendō*). Dans le domaine italo-roman, *dispensa* désignant ‘le lieu où sont conservées les provisions’ est attesté dès 1274 en toscan (TLIO s.v. *dispensa* ‘luogo (o mobile di arredamento) in cui si conservano le provviste’).

***Magazinu* n.m.** [magadz’inu]

Ce terme, diffusé sur une ligne située dans le Cap Corse et continuant dans quelques localités du nord-est (Patrimoniù, Bastia, Lentu), permet à la fois de désigner un lieu de conservation

des produits ‘le cellier’ et un dépôt de vente ‘magasin, boutique, échoppe’ (BDLC s.v. *magazinu*, Falcucci s.v. *magazzinu*) et vient de l’arabe MAHZEN ‘entrepôt’ (REW-5240a-*mahzen*). La forme *magazinus* apparaît en latin médiéval dès 1214 (DELI s.v. *magazzino*).

Dans le Cap Corse, *i magazini* sont des petites constructions (type maisonnette) qui servaient de dépôt de bord de mer pour la pêche et pour le stockage de marchandises (que l’on transportait en barque, dont le vin) ; ainsi les « marines » du Cap Corse en sont constituées.

Dans le domaine italo-roman, la forme *magazeno* désignant ‘lieu de dépôt et de conservation des produits’ est attestée à partir du début du XIV^{ème} siècle en Toscane dans l’aire pisane (TLIO s.v. *magazzino* ‘edificio o locale destinato al deposito e alla conservazione di merci e materiali vari’). Ce terme est également employé en sarde, notamment pour désigner ‘la cave où l’on garde le vin’⁸⁵⁶.

Scancia n.f. » [skæntʃ’ija]

Relevé dans une localité (Luri) avec le sens de ‘cellier’, ce substantif (et dérivés) permet à l’origine de désigner ‘les étagères’ et par extension ‘le placard’ : *scancia* ‘les étagères’ (BDLC) ; *scanceria* ‘le garde-manger ; le placard ; les étagères’ (BDLC, Falcucci s.v. *scanceria*, Alfonsi s.v. *scanciarìa*) ; *scancella* ‘les étagères’ (BDLC, Alfonsi s.v. *scancèlla*).

4.3. Les résultats du pressurage

Dans cette partie, nous nous intéresserons aux dénominations relatives aux formes (solides et liquides) que prend le raisin après le pressurage.

4.3.1. Le bloc de raisin pressé

Pour désigner ‘le bloc de raisin pressé’, le corse emploie six lemmes : *caspaccia*, *caspacciula*, *picciolu*, *prissata*, *vinaccia*, *zanza*. Le terme le plus utilisé et répandu sur l’ensemble du territoire est *vinaccia* [βin’at̪ja], notamment pour désigner ‘le marc’. Avec le signifié ‘le marc’, d’après l’ALEIC906 on constate que ce terme est employé sur l’ensemble du territoire. Le terme *caspaccia* [kasp’at̪ja] et son dérivé *caspacciula* [kasp’at̪jula] sont principalement diffusés dans le Cap Corse en continuité dans le nord-est et le centre de la Corse, dans le sud apparaît *caspaccia* [kasp’at̪ja] dans le seul point de Pastricciola.

⁸⁵⁶ DES s.v. *magasinu* : log e camp ‘magazzino’ (AIS 1486). ___ *de binu* ‘cantina’.

Principalement dans le Cap Corse, est employé *picciolu* [pič̄f'olu] aussi bien pour nommer 'le bloc de raisin pressé' que 'le marc' et on le retrouve dans une localité de Balagne à Aregnu. L'emploi du lemme *prissata* [priš'ada], relevé ici dans une localité à Filicetu, est mieux représenté avec le signifié 'une pressée'. La forme *zanza* [ts'ãntsa], variante de *rianza* [riz'ãntsa], a également été relevée dans une seule localité (Lozzi) et est davantage employée dans le lexique oléicole pour qualifier certaines qualités d'huile d'olive⁸⁵⁷.

Vinaccia n.f. [βin'at̄ʃa]

Dans le lexique relatif à la viticulture, ce terme permet de désigner 'le bloc de raisin pressé', 'le marc' (ALEIC906)⁸⁵⁸ et 'la piquette' (BDLC s.v. *vinaccia*). Falcucci s.v. *vinaccia* le recense avec le signifié 'grappolo ed acini dell'uva dopo uscitone il vino'. Ce terme continue le latin VĪNĀCEA 'marc de raisin' qui dérive de VĪNĀCEUS (REW9337-*vīnāceus*) 'de raisin' (DELL s.v. *vīnum*). Cependant, le DÉRom s.v. */βi'n-aki-a/ s'oppose à la proposition du DELL et propose la reconstruction suivante : « À l'exception du roumain, du ladin, du français, de l'espagnol et du galégo-portugais, toutes les branches romanes présentent des cognats conduisant à reconstruire, soit directement, soit à travers un type sémantique évolué, protorom. */βi'n-aki-a/ s.f. « produit du pressurage du raisin, marc de raisin ». */βi'n-aki-a/ est formé au moyen du morphème dérivationnel */-aki-/, à valeur augmentative et péjorative, sur la base du substantif */βin-u/. ».

Dans le domaine italo-roman, la forme *vinaccia* est attestée dès le XIV^e siècle pour désigner 'le marc' c'est-à-dire 'les résidus constitués de peaux, pépins et grappes de raisin' (DELI, DEI, GDLI, La Crusca1729-1738 s.v. *vinaccia*). La forme *vinazza* est documentée depuis le XIII^e siècle en latin médiéval (DEI, DELI s.v. *vinaccia*). Cette forme s'est maintenue en calabrais (NDDC s.v. *vinazza* 'vinaccia') et en campidanien (DES s.v. *vináḡḡa* centr. ; *binátta* log. ; *bináttsa* camp. ; 'vinaccia').

Caspaccia n.f. [kasp'at̄ʃa] / **Caspacciula n.f.** [kasp'at̄ʃula]

Ces termes dérivent du substantif *caspa* [k'aspa] 'la grappe de raisin'⁸⁵⁹ employé sur l'ensemble du territoire corse (BDLC s.v. *caspa*, Falcucci s.v. *caspa*). Ils sont également bien attestés pour désigner 'les petites grappes' et 'les rafles'⁸⁶⁰. Comme le souligne le LEI s.v.

⁸⁵⁷ Pour l'analyse de ce terme, cf. lexique oléicole.

⁸⁵⁸ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *vinaccia* 'marc de raisin'.

⁸⁵⁹ Cf. 1.2.5. La grappe.

⁸⁶⁰ Pour leur analyse, cf. 'les petites grappes'.

**casp-*, de la désignation des grappes ce type lexical s'est étendu à celle des 'rafles' et des résultats de la vinification à travers un processus métonymique : « [...] *si spiega per comprensibile metonimia : il 'graspo' non è altro che il 'grappolo' al quale siano stati levati i chicchi, poniamo nel corso della vinificazione ; a loro volta, le operazioni della vinificazione possono facilmente spiegare il passaggio di caspo/-a da 'grappolo' / 'graspo' a 'mucchio di vinacce' [...] mentre da 'mucchio di vinacce' si arriva agevolmente a 'vino (in particolare, quello ottenuto spremendo o facendo gocciare le vinacce'.* »⁸⁶¹.

Picciolu n.m. [pitʃ'olu]

Ce terme est diffusé principalement dans le Cap Corse avec les signifiés 'le bloc de raisin pressé' (Luri, Santa Maria di Lota, Olmeta di Capicorsu), 'le marc' (Santa Maria di Lota, Luri) et 'le jus de raisin non fermenté' (Olmeta di Capicorsu) (BDLC s.v. *picciolu*). Il est notamment glosé par Falcucci qui explique que le *picciolu* résulte du premier pressurage du raisin et qu'il est notamment employé lors d'un second pressurage. Selon Falcucci, dans la région de Bastia il permet notamment de désigner 'la piquette'.⁸⁶² Nous constatons donc que antérieurement ce terme n'était pas uniquement diffusé dans le Cap Corse comme le laissent à penser les relevés actuels. A l'origine, le sens premier de ce terme est 'pédoncule'⁸⁶³. Au niveau sémantique, il suit donc le même processus que le type *caspa*. En effet par métonymie, de la désignation de l'axe principale 'pédoncule' il s'est probablement étendu à celle de l'ensemble 'les rafles' et ainsi aux résultats de la vinification.

Dans le domaine italo-roman, la forme *picciolo* est attestée à partir du XVIème siècle pour désigner 'la piquette' (DEI s.v. *picciolo*, XIXème s. selon le GDLI s.v. *picciolo*)⁸⁶⁴, ainsi qu'avec le signifié 'graspo dell'uva' (GDLI).

4.3.2. La lie

Pour désigner 'la lie', les lemmes suivants ont été relevés : *depositu, fanfarzume, feccia, fecciume, flemma, fondu, fundacciu, fundaia, fundericcia, matre, retula, torbu,*

⁸⁶¹ Citation extraite du LEI 1136 **casp-*.

⁸⁶² Falcucci²⁷² s.v. *picciolu* : quel che avanza dalla prima pigiatura dell'uva, cioè bucce e raspolli, e del quale si fa un quadrato, sovrappoendosi un intavolato e dei *tacchi* (grossi pezzi di legno), che si premono con un tribbio mosso da un argano. Così si fa una nuova pigiatura che rende ancora del vino, che dicesi *picciolu*. Bast. Vinello dell'ultima spremitura.

⁸⁶³ Cf. 'le pédoncule' dans le lexique oléicole.

⁸⁶⁴ Cf. aussi ALEIC908 'la piquette' où *picciolo* a été relevé en Toscane.

vinaccia. Le plus employé est *feccia* [f'eṯja] diffusé sur l'ensemble du territoire⁸⁶⁵ ; son dérivé *fecciume* [fet̄j'umε] n'a été relevé que dans une localité à Borgu. Un autre type bien représenté est *fondu* [f'ōndu] et dérivés répartis entre le nord-est, le centre et le sud de la Corse⁸⁶⁶ : *fondu* [f'ōndu] (Lentu, Bastelica, Tocchisu) ; *fundacciu* [fund'at̄ju] (Balogna, Tallone) ; *fundaiia* [fund'aja] (Ficaghja) ; *fundericcia* [funder'it̄ja] (Venacu, Antisanti, Azzana, Guagnu, Livia). Les autres lemmes n'ont été relevés que dans une à deux localités : *depositu* [dep'ozitu] (Isulacciu di Fiumorbu, Santa Maria Figaniella) ; *fanfarzume* [fanfardz'umε] (Loretu di Casinca) ; *flemma* [fl'eṯma]⁸⁶⁷ (Santu Petru di Tenda) ; *matre* [m'atre] (Siscu) ; *retula* [r'etula] (Tocchisu) ; *torbu* [t'orbu] (Santa Maria di Lota) ; *vinaccia* [vin'at̄ja]⁸⁶⁸ (Filicetu, Pedicroce).

Feccia n.f. [f'eṯja]

Ce substantif est largement diffusé sur l'ensemble du territoire pour nommer 'la lie' (BDLC + ALEIC916). Il a notamment été relevé de Patrimoniu à la pointe du Cap Corse, à Filicetu et à Ascu pour désigner 'le marc' et dans deux localités (Patrimoniu, Santa Maria di Lota) avec le sens de 'tartre' (BDLC). Il continue le latin *FAECEA* 'lie' (REW -3139- *faecea*) de *FAEX* 'lie du vin ; lie de l'huile'⁸⁶⁹ et qui par la suite s'est étendu pour désigner 'le dépôt, le résidu, le tartre' (DELL s.v. *faex*, -*cis*).

Dans le domaine italo-roman, le terme *feccia* est d'abord attesté en 1268 pour désigner 'un prodotto di scarto' (TLIO s.v. *feccia*). À partir de 1288, il est documenté avec le signifié 'deposito che si forma sul fondo delle botti (o d'altri recipienti contenenti vino) a mano a mano che il vino si chiarifica' et pour désigner le tartre entre 1301 et 1303 (TLIO s.v. *feccia*). Ces attestations ont été relevées dans des textes toscans mais le terme est également attesté dans les parlers septentrionaux, centraux et méridionaux⁸⁷⁰. On le retrouve en sarde avec les formes suivantes : *fèke* dans le centre, *fège* en logudorais et *fèzi* en campidanien (DES s.v. *fèke*).

⁸⁶⁵ Idem ALEIC916.

⁸⁶⁶ L'ALEIC916 le recense également dans le centre et le sud-ouest.

⁸⁶⁷ Ce substantif est glosé par Ceccaldi s.v. *flèmma* 'alcool de mauvaise qualité obtenu en fin de distillation' et Alfonsi s.v. *flèmma* 'prima distillazione dell'acquavite'. Il ne semble donc pas attesté pour désigner 'le dépôt d'un liquide'. Il est probable que l'informateur de Santu Petru di Tenda ait fait une confusion ; ce terme n'ayant été donné par aucun autre informateur avec un sens proche du signifié 'la lie'.

⁸⁶⁸ Pour l'analyse de ce terme, cf. *supra*.

⁸⁶⁹ Le sens 'lie de l'huile' continue également en corse : cf. carte BDLC 'le dépôt d'huile'.

⁸⁷⁰ Pour la partie méridionale, voir aussi NDDC s.v. *fezza* 'feccia'.

Fondu n.m. [f'õndu] et dérivés

En corse, ce terme est employé avec divers signifiés dans lesquels ressort le sens principal de 'fond' (BDLC s.v. *fondu*, Falcucci s.v. *fondu*). Il est également employé dans le lexique oléicole pour désigner 'le dépôt d'huile'. De cette base *fondu*, ont dérivé plusieurs noms permettant de nommer 'le dépôt d'un liquide' : *fundacciu* [fund'aɫʃu]⁸⁷¹ ; *fundaiia* [fund'aja]⁸⁷² ; *fundericcia* [funder'itʃa]⁸⁷³. Le plus employé est *fundericcia/fundaricciu* relevé aussi pour désigner 'le tarte' et 'l'huile trouble' (BDLC s.v. *fundaricciu*)⁸⁷⁴. Avec le signifié 'feccia d'olio, fondaccio, sedimento', le sarde emploie aussi la forme *fundaridza* (DES s.v. *fundu*). La base *fondu* continue le latin FŪNDU(M) (REW-3585-*fūndus*) désignant le 'fond (de toute espèce d'objets : sol, mer, fleuve, vase, armoire)' (DELL s.v. *fundus*).

Dans le domaine italo-roman, le DEI s.v. *fondo* atteste le substantif *fondo* dès le XIIIème siècle avec les signifiés 'parte interna di qualsiasi cavità o recipiente' et 'deposito di liquido sul basso di un recipiente'. Le DELI, le GDLI et La Crusca 1729-1738 s.v. *fondo* ne l'attestent qu'à partir du XIVème siècle pour désigner 'la parte inferiore di qualche cosa'. Avec son sens de 'parte di un liquido (per lo più la meno pura) che rimane in fondo a un recipiente', le terme est documenté avant 1564 et permet notamment de désigner 'la feccia, il deposito' (GDLI s.v. *fondo*, DELI s.v. *fondo*).

Depositu n.m. [dep'ozitu]

Ce substantif apparaît dans quelques localités disséminées sur le territoire pour désigner 'le dépôt d'un liquide' : 'la lie', 'le tartre', 'le marc', 'le dépôt d'huile'. Il continue le latin DĒPŌSĪTU(M) (REW-2573-*dēpōsītum*) de DĒPŌNERE 'abandonner, déposer', lui même dérivé de PŌNERE 'poser, placer' (DELL s.v. *pōnō*). Dans le domaine italo-roman, la forme *deposito* est attestée dès 1292 pour désigner 'l'acte de déposer' (DELI, TLIO s.v. *deposito*) et à partir du XIXème siècle pour désigner 'le sédiment des liquides' (DELI, GDLI s.v. *deposito*). Cependant, il est probable que son emploi en corse soit récent. D'autre part, il s'agit d'un terme non marqué sémantiquement ; la réponse est générique.

⁸⁷¹ Le suffixe *-acciu*, du latin -ACEU(M), a issu une valeur péjorative (cf. Rohlfs1969, § 1037).

⁸⁷² Le suffixe *-aia* du latin -ARIU(M) est récent en corse (cf. Medori2005).

⁸⁷³ Composé avec le suffixe *-aru* (lat.-ARIU(M)) + suffixe *-icciu* du latin -ĪCIU(M) permettant de former des adjectifs et substantifs (Rohlfs196, § 1038).

⁸⁷⁴ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *fundaricciu* 'dépôt de liquide, fond de tonneau' et ALEIC916 'la lie'.

Torbu n.m. [t'ɔrbu]

Cette forme est le résultat d'une substantivation de l'adjectif *torbu/torbidu* bien attesté en corse avec son sens général 'trouble'⁸⁷⁵ (BDLC s.v. *torbu* et *torbidu*, Falcucci s.v. *torbu* 'torbido'). La forme *torbu* continue le latin tardif TURBU(M) du latin classique TŪRBĪDU(M)⁸⁷⁶ (REW-8984-*tŭrbĭdus*) 'trouble, troublé' (DELL s.v. *turbidus*).

Dans le domaine italo-roman, l'adjectif *torbo* 'che presenta impurità, sostanze in sospensione, che è privo di limpидità, che non è trasparente, torbido (di un liquido in particolare l'acqua, il vino)' est attesté dès le XIVème siècle (GDLI s.v. *torbo*). Cette forme *torbo/ torbu*, face à *torbido/ torbidu*, est diffusée en toscan et en corse (DEI et GDLI s.v. *torbo*) ; ainsi qu'en calabrais (NDDC s.v. *turbu* 'torbido'). Le sarde emploie la forme *turbulu* (REW -8998-) en logudorais (DES s.v. *turbulu* 'torbido').

4.3.3. Le marc

Pour désigner 'le marc', nous retrouvons les termes employés avec les signifiés 'le bloc de raisin pressé' ou 'la lie' : *caspaccia*, *caspame*, *depositu*, *feccia*, *fundulaia*, *madre*, *picciolu*, *vinaccia*⁸⁷⁷.

Le plus employé est *vinaccia* [vin'at̃ja] qui apparaît en continu dans une zone importante (Balagne, centre, nord-est, Fiumorbu, sud-ouest). Dans le Cap Corse se diffuse *feccia* [f'et̃ja] avec le Nebbiu, ainsi qu'à Filicetu et à Ascu ; *caspame* [kasp'amɛ] (Olmata di Capicorsu) et *picciolu* [pĩt̃'olu] (Luri, Santa Maria di Lota). Comme pour la désignation du 'bloc de raisin pressé', le lemme *caspaccia* [kasp'at̃ja] apparaît dans le nord-est et la partie centrale de la Corse. Les autres lemmes n'apparaissent ici que dans une localité : *depositu* [dib'ozidu] (Poghju Mezana) ; *fundulaia* [fundul'aja] (Petalba) ; *madre* [m'adrɛ] (Santa Lucia di Mercuriu).⁸⁷⁸

⁸⁷⁵ Cf. notamment 'l'huile est trouble' dans le chapitre 5.

⁸⁷⁶ Forme qui continue dans le corse *torbidu*.

⁸⁷⁷ L'ensemble de ces lemmes est donc analysé au cours des questions précédentes.

⁸⁷⁸ L'ensemble de ces formes a été analysé *supra*.

4.3.4. Le premier vin qui coule du pressoir

Pour désigner ‘le premier vin qui coule du pressoir’, le corse emploie les termes suivants : *mostu*, *punta*, *suchju*, *vinetta*, *vinu chjaru*, *vinu dolce*, *vinu novu*. L’emploi de *mostu* [m’ɔstu] est réparti sur l’ensemble du territoire⁸⁷⁹, notamment pour désigner ‘le jus de raisin non fermenté’. Le terme *punta* [p’unta] est concentré entre le centre de la Corse et le sud-ouest. Le lemme *suchju* [s’ucu] n’apparaît ici que dans deux localités (Loretu di Casinca, Ucciani) mais il est attesté dans l’ensemble des parlers corses⁸⁸⁰. Le lemme *vinetta* [vin’ɛ̄ta] relevé à Corti et à Santa Maria Ficaniedda est davantage employé pour désigner ‘la piquette’⁸⁸¹. En ce qui concerne les autres noms, il s’agit de syntagmes composés de *vinu* + un adjectif qualificatif : *vinu novu* [v’inu n’owu] (Patrimoniu, Petralba, Tocchisu, Portivechju)⁸⁸² ; *vinu chjaru* [v’inu c’aru] (Pastricciola) ; *vinu dolce* [v’inu d’ɔltʃɛ]⁸⁸³ (Granacia).

Mostu n.m. [m’ɔstu]

Ce substantif est largement attesté en corse avec ces significés ‘le jus de raisin non fermenté ; le premier vin qui coule du pressoir ; le moût’ (BDLC, ALEIC907, Falcucci s.v. *mostu*, Ceccaldi s.v. *mòstu*). Il continue le latin MŪSTU(M) (REW-5783-*mŭstum*) ‘nouveau’ (DELL s.v. *mŭstus*). Cet adjectif s’est substantivé dès le latin pour désigner le ‘vin nouveau, vin doux, moût’ (DELL s.v. *mŭstus*). Le DELL glose aussi s.v. *mŭstus* le terme *mustā, -ōrum* (relevé dans Ovide) avec le signifié ‘vendanges’.

Dans le domaine italo-roman, ce terme est attesté dès 1260 avec le même signifié qu’en corse (DELI s.v. *mosto* ‘succo ottenuto dalla pigiatura dell’uva che, fermentando, si trasforma in vino’). Il n’est attesté par ailleurs qu’à partir du XIV^e siècle avec des significés analogues (DEI s.v. *mosto* ‘il succo dell’uva, non ancora fermentato’⁸⁸⁴ ; GDLI s.v. *mosto* ‘succo che si ricava dalla pigiatura e dalla sgrondatura o torchiatura dell’uva fresca o leggermente

⁸⁷⁹ Pour désigner ‘le moût’, l’ALEIC907 recense *mostu* dans tous les points d’enquêtes (excepté deux localités où apparaissent *lindu* et *dolce*).

⁸⁸⁰ Cf. par exemple NALCIII 847 ‘la sève’ sur laquelle *suchju* est diffusé sur l’ensemble de l’île.

⁸⁸¹ Pour l’analyse de ce terme, cf. ‘la piquette’.

⁸⁸² D’après l’ALEIC912, on constate qu’il est largement diffusé sur l’ensemble de l’île de façon unitaire pour désigner ‘le vin nouveau’, ainsi qu’en Toscane, à Elbe et en Gallura.

⁸⁸³ L’ALEIC907 recense *dolce* dans une localité du sud-ouest pour désigner le moût.

⁸⁸⁴ ‘le jus de raisin non fermenté’.

appassita, per lo più viene trasformato in vino con la fermentazione alcolica⁸⁸⁵ ; La Crusca1729-1738 s.v. *mosto* ‘vino nuovo, e non ancora ben purificato’⁸⁸⁶).

En comparant les parlers de l’Extrême-Sud de la Corse, calabrais (NDDCs.v. *mustu* ‘mosto’) et sardes (DES s.v. *mustu* ‘mosto’), on remarque le phénomène, bien connu dans ces parlers, de la conservation de la voyelle [‘u].

Punta n.f. [p’unta]

Dans le domaine corse, ce terme se retrouve avec plusieurs signifiés dans lesquels est caractérisée la représentation de quelque chose de « pointu » (BDLC s.v. *punta*, Falcucci285 s.v. *punta*). Il vient du latin PŪNCTU(M) (REW-6847-*pŭnctum*) ‘piqûre, pointe’ (DELL s.v. *pungere* ‘piquer’). A côté du signifié ‘le premier vin qui coule du pressoir’, il est également employé dans le lexique oléicole pour désigner ‘l’huile vierge’.

Dans le domaine italo-roman, *punta* (XIIIème siècle) permet aussi de désigner une extrémité pointue (DELI s.v. *punta*, GDLI s.v. *punta*). La Crusca1729-1738 s.v. *punta* et le DEI s.v. *punta* ne l’attestent qu’à partir du XIVème siècle avec des signifiés analogues. Ce terme se retrouve aussi en sarde (DES s.v. *punta* ‘punta’). Cependant il ne ressort pas dans le lexique viticole.

Suchju n.m. [s’ucu]

Le corse *suchju*, du latin SŪCŪLU(M) ‘suc, jus’ (REW-8418b-*sŭcŭlus*), permet à la fois de désigner ‘la sève’ et ‘le jus’ (BDLC s.v. *suchju* ‘sève’, Falcucci s.v. *succhju* ‘succo, sugo, suc’, Ceccaldi s.v. *suchju* ‘le jus ; la sève’, Alfonsi s.v. *succhiu* ‘suc ; sève’).

Dans le domaine italo-roman, nous retrouvons les formes *succhio* et *sugo*⁸⁸⁷, ainsi que la forme *succo*. Concernant la forme *succo*, A. Castellani, dans une étude intitulée « *Sugo, succhio, e il misterioso succo** »⁸⁸⁸, après avoir fait état des différentes attestations, conclut en ces termes : « *Dalla variante SUCCUS, generalizzati nelle scritture medievali e rimasta in quelle del periodo moderno si può dire fino a ieri, è sorto il cultismo succo, che ha finito coll’imporsi nella lingua nazionale accanto a sugo, di cui costituisce un sinonimo con valenze parzialmente differenziate.* ».

⁸⁸⁵ ‘jus que l’on obtient par le foulage et par l’égouttement ou le pressurage du raisin frais ou légèrement sec, qui de plus est transformé en vin avec la fermentation alcoolique’.

⁸⁸⁶ ‘vin nouveau pas encore bien purifié’.

⁸⁸⁷ La forme *succhio* vient du latin SŪCŪLU(M) (REW-8418b-*sŭcŭlus*) et *sugo* du latin SŪCU(M) (REW-8419-*sŭcus*).

⁸⁸⁸ Castellani2009, pp. 596-607.

Succhio est attesté dès le XIV^{ème} siècle avec le signifié ‘liquido che si ricava dalla spremitura di frutti, ortaggi, erbe, ecc. ; succo’ (GDLI s.v. *succhio*) et à partir du XVI^{ème} siècle avec le sens ‘umore ; linfa delle piante’ (DEI s.v. *succhio*). Cette forme est donc premièrement attestée pour désigner ‘le jus’ d’un fruit ou autre et par la suite avec le sens de ‘suc’. La forme *succo* est en revanche attestée (XIII^{ème} siècle) en premier lieu pour désigner ‘le suc d’une plante’ (GDLI s.v. *succo* ‘liquido estratto da piante, erbe o radici pestate e spremute’) et à partir du XV^{ème} siècle ‘le jus’ d’un fruit ou autre (GDLI s.v. *succo* ‘liquido ottenuto dalla spremitura di un frutto, in partic di un agrume o di un ortaggio polposo’). La locution *succo dell’uva* désignant le vin est documenté depuis le XIX^{ème} siècle (GDLI s.v. *succo*). En calabrais, sont employées les formes *sucu* et *zugu* ‘sugo’ (NDDC s.v. *sucu*). D’après le DES, le sarde *sukku* dériverait du catalan *suc* ‘sauce’ et non du latin *succus* ou de l’italien *succo*.

Vinu chjaru [v’inu c’aru] / ***Vinu dolce*** [v’inu d’ɔltʃɛ] / ***Vinu novu*** [v’inu n’owu]

Ces réponses sont composées du terme *vinu* ‘vin’ et d’un adjectif servant à qualifier la qualité du ‘premier vin qui sort du pressoir’. *Chjaru* ‘clair’ nous donne une indication sur l’aspect et *dolce* ‘doux’ sur le goût du ‘premier vin qui sort du pressoir’. *Novu* ‘nouveau’ permet de traduire en d’autres termes ‘le premier vin’.

Pour désigner ‘le jus de raisin non fermenté’, le corse emploie les mêmes dénominations que celles relatives au ‘premier vin qui coule du pressoir’. En effet, le principal lemme représenté est *mostu* [m’ɔstu] diffusé sur tout l’espace insulaire. On retrouve l’emploi de *suchju* [s’ucu] dans le Cap Corse et le sud, ainsi que celui de *vinetta* [vin’ɛ̃ta] à Piupeta. On observe également des compositions avec pour premier élément *vinu* soit *vinu crudu* [v’inu gr’udu] (Lentu, Moltifau) et *vinu seccu* [v’inu z’ɛ̃ku] (Tocchisu).

Ces questions nous amènent à analyser les dénominations faisant référence au processus de fermentation.

4.3.5. Fermenter

Les principaux lemmes employés sont *bolle* [b'ɔ̃ɛ] et *fermintà* [fɛrɪnt'a] diffusés dans l'ensemble des parlers corses. La locution *in fermentazione* [im fɛrɛntadzj'ɔ̃nɛ] a été notamment relevée dans le Cap Corse (Luri et Siscu)⁸⁸⁹. Le lemme *rappighjà* [rapɪj'a] est bien moins représenté, il apparaît dans quelques localités entre Balagne, Nebbiu et nord-est (Spiluncatu, Petralba, Borgu, San Lorenzu).

Bolle vb. [b'ɔ̃ɛ]

Ce verbe est bien attesté en corse avec les signifiés 'faire bouillir'⁸⁹⁰, 'bouillir' et 'fermenter' (BDLC s.v. *bolle*, Falcucci s.v. *bolle*, Ceccaldi s.v. *bòlle*, Alfonsi s.v. *bòlle*). Il vient du latin BULLĪRE 'bouillonner, bouillir' (REW-1389-*büllire*, DELL s.v. *bullā*) de BULLA 'bulle d'air qui se forme à la surface de l'eau' (REW-1385-*büllā*, DELL s.v. *bullā*). Dans le domaine italo-roman, le verbe *bullire* est attesté dès le XIIIème avec le sens de 'bouillir' (TLIO s.v. *bullire*) et à partir du XIV avec le signifié 'fermentare (di mosto, di fieno)' (LEI s.v. *bullire*). Les langues romanes continuent le signifié latin et ont développé par la suite le sens de 'fermenter' (LEI).

Fermintà vb. [fɛrɪnt'a]

Le verbe *fermintà*⁸⁹¹ continue le latin FERMENTARE de FERMENTU(M) 'ferment, levain' (REW-3254-*fermētum*, DELL s.v. *fermentum*). Dans le domaine italo-roman, *fermentare* 'trasformarsi e gonfiarsi per effetto del lievito' est attesté dès 1399 (TLIO s.v. *fermentare*).

Rappighjà vb. [rapɪj'a]

Recensé en Balagne, dans le Nebbiu et le nord-est⁸⁹², ce verbe est aussi glosé par Falcucci s.v. *rappighjà* 'l'azione del fermentare del vino nel tino' et Alfonsi s.v. *rappighjà* 'il fermentare del mosto nel tino (*cuver*)', ainsi que le substantif *rappu* (Falcucci s.v. *rappu* 'vino rosso fatto fermentare nel tino', Alfonsi s.v. *rappu* 'fermentazione del mosto : mosto fermentato')⁸⁹³. En ce qui concerne son origine, on pourrait remonter à l'italo-roman *grappa* 'rafle' (XIVème s.) (TLIO s.v. *grappa*, REW-4760-*krappa*). Par métonymie à partir de cette base, pourraient

⁸⁸⁹ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *farmentazione* 'fermentation'.

⁸⁹⁰ Relevé dans 115 localités (BDLC s.v. *bolle*).

⁸⁹¹ Ceccaldi s.v. *farmintā* 'fermenter'.

⁸⁹² BDLC + enquêtes personnelles.

⁸⁹³ Dans le Cap Corse, le substantif *rappu* permet notamment de désigner le 'vin réalisé après passereillage du raisin' (comme le muscat et l'*impassitu*).

s'être développés des signifiés relatifs aux processus ou aux résultats de la vinification. Cela expliquerait l'emploi de l'it. *grappa* 'eau de vie ; marc' et du corse *rappighjà* 'fermenter'.

4.3.6. La piquette

Pour désigner 'la piquette', les lemmes suivants ont été relevés : *acetu*, *picchetta*, *sturchjatura*⁸⁹⁴, *vinaccia*, *vinedda*, *vinetta*, *vinu debbule*, *vinu legeru*.

Actuellement, les principaux lemmes employés sont *picchetta* [piĕ'ε̄ta] et *vinetta* [vin'ε̄ta], diffusés sur l'ensemble de l'espace insulaire, avec une légère dominance de *picchetta*. Ce dernier est un emprunt récent au gallo-roman. En effet, on observe sur l'ALEIC908 que seul *vinetta* (face à *picchetta*) était en usage dans tous les parlers corses. D'autres dérivés de *vinu* apparaissent de façon plus isolée : *vinaccia* [vin'at̄ja] (Bunifaziu, Lozzi, Santa Maria di Lota) et *vinedda* [vin'ēda] (Cuttoli). D'après les relevés de l'ALEIC908, le lemme *vinedda* semble réserver à l'aire méridionale. On observe des compositions avec *vinu* + adjectifs⁸⁹⁵ qualifiant le faible degré d'alcool : *vinu debbule* [v'inu d'ε̄bulε] (Palneca, Poghju Mezana) ; *vinu legeru* [v'inu lεdʒ'eru] (Santa Lucia di Mercuriu). Relevé ici dans une localité (Mursiglia), le lemme *acetu* [adʒ'ēdu] permet à l'origine de désigner 'le vinaigre' dans tous les parlers corses.

Picchetta n.f. [piĕ'ε̄ta]

Au regard de la confrontation des cartes de l'ALEIC908 et de la BDLC s.v. *picchetta*, ce substantif est probablement un emprunt récent au gallo-roman. Falcucci s.v. *picchetta* 'vinello' indique notamment que c'est un gallicisme et d'après mes recherches il n'apparaît pas dans le domaine italo-roman.

Dans le domaine gallo-roman, le terme *piquette* est documenté dès le XIV^e siècle pour désigner une 'boisson qui pique' (DELF s.v. *piquette*). A partir de 1660, il est attesté avec les signifiés 'vin pour les domestiques ; mauvais vin' (TLFi s.v. *piquette*). Son sens actuel 'boisson de ménage, légèrement alcoolisée, obtenue par addition d'eau à du marc ou d'autres fruits, avant fermentation' est attesté depuis le XIX^e siècle (TLFi s.v. *piquette*). Il dérive du verbe *piquer* avec le suffixe *-ette* (TLFi s.v. *piquette*). *Piquer* vient du latin *PĪKKARE (REW-6495-**pĭkkare*) d'origine onomatopéique (DELF s.v. *piquette*).

⁸⁹⁴ Attesté pour désigner 'une pressée de vin' (BDLC) et dérivant du substantif *torchju*.

⁸⁹⁵ Nous retrouvons des compositions de ce type pour désigner 'le premier vin qui coule du pressoir' et 'le jus de raisin non fermenté'.

Vinetta n.f. [vin'ɛ̃ta] / **Vinedda n.f.** [vin'ẽda]

Le diminutif *vinetta*, littéralement 'le petit vin', est bien attesté en corse pour désigner 'la piquette' (BDLC s.v. *vinetta*, ALEIC908, Falcucci s.v. *vinetta*, Ceccaldi s.v. *vinètta*, Alfonsi s.v. *vinètta*). En ce qui concerne le diminutif *vinedda*, l'observation de sa répartition sur les cartes de la BDLC et de l'ALEIC908 et de ses attestations dans les dictionnaires corses⁸⁹⁶ semble confirmer qu'il est réservé à l'aire méridionale corse. Ces formes dérivent de *vinu* 'vin' (REW-9356-*vīnum*) avec des suffixes diminutifs.

Dans le domaine italo-roman, le terme *vinetto* est attesté à partir du XVIème siècle pour désigner un 'vin léger' (GDLI s.v. *vinetto* 'vino alquanto leggero ma, per lo più, di sapore gradevole'). Il est également attesté par La Crusca 1729-1738 s.v. *vinetto* 'vino di poco colore, senza fumo, ma grazioso'. Afin de désigner 'la piquette', l'italo-roman emploie notamment le diminutif *vinello* attesté depuis le XVIème siècle (DEI s.v. *vinello* 'acqua passata per le vinacce', DELI s.v. *vinello* 'prodotto ottenuto dalla fermentazione delle vinacce vergini di uva fresca macerate in acqua', GDLI s.v. *vinello* 'bevanda ottenuta lasciando in infusione in acqua per breve tempo le vinacce fermentate', 'vino di scarsa qualità, allungato con acqua o, anche, ottenuto da una seconda spremitura delle vinacce', La Crusca 1729-1738 s.v. *vinello* 'acqua passata per le vinacce').

Acetu n.m. [atʃ'etu]

En corse ce terme est largement attesté sur l'ensemble du territoire pour désigner 'le vinaigre' (BDLC s.v. *acetu*, ALEIC917, Falcucci s.v. *acetu*). Ici, il est employé de façon métaphorique pour désigner 'la piquette'. Il continue le latin ACĒTU(M) (REW-98-*acētum*). Ce terme latin s'est formé à partir de la racine AC- 'être piquant, aigu, pointu' qui a permis de former plusieurs séries de mots dont des termes « s'appliquant aux sensations du goût » (DELL s.v. *ac-*).

Dans le domaine italo-roman, *aceto* est attesté dès le XIIIème siècle pour désigner 'le résultat de la fermentation du vin ou d'autres boissons peu alcoolisées' (LEI s.v. *acetum* 'prodotto della fermentazione di liquidi debolmente alcoolici', TLIO s.v. *aceto* 'prodotto della fermentazione del vino o anche di altre sostanze come mele, pere, sorbe', GDLI s.v. *aceto* 'prodotto della fermentazione di liquidi debolmente alcoolici (vino, birra ecc)').

D'après le DES s.v. *akétu*, avec le signifié 'aceto', en Sardaigne les formes suivantes se répartissent: *akétu* (centre) ; *agédu* (logoudorien) ; *ažéd* (campidanien).

⁸⁹⁶ En effet Falcucci et Alfonsi ne le recense pas mais son emploi est certifié dans la *pieve* d'Evisa par Ceccaldi s.v. *vinèlla* 'piquette'.

Au regard de la polysémie des termes désignant ‘un résultat de pressurage’, nous proposons une carte de synthèse⁸⁹⁷ permettant de mieux observer leur diffusion. Nous avons choisi de représenter les formes les plus employées et d’occulter les termes généraux. Cette carte de synthèse est le résultat d’une superposition des cartes BDLC correspondant aux signifiés ‘le bloc de raisin pressé ; la lie ; le marc ; le premier vin qui coule du pressoir, le jus de raisin non fermenté ; la piquette’. Comme nous pouvons le voir, les lemme *vinaccia* et *feccia* sont les plus utilisés et s’étendent sur l’ensemble de l’espace insulaire. A côté de ces formes, une aire importante se dessine avec les dérivés de *caspa* principalement diffusés dans la partie septentrionale. Enfin, une aire bien plus restreinte apparaît avec *picciolu* particulièrement concentré dans les parlers du Cap Corse (et isolément dans une localité de Balagne). Non représenté sur cette carte, nous pouvons rappeler qu’à côté de ces formes, le terme *mostu* est notamment largement diffusé sur l’ensemble de l’île.

4.4. Dénominations autour des récipients

4.4.1. Le tonneau

Pour désigner ‘le tonneau’, le corse emploie principalement le lemme *botte* [b’ɔ̄tɛ] largement diffusé sur l’ensemble de l’espace insulaire et qui est générique⁸⁹⁸. D’autres lemmes correspondant à différentes sortes de tonneaux ont notamment été relevés : *caratellu* [karat’eĭu]⁸⁹⁹ (Lozzi, Letia), *tinazzu* [tin’at̄su]⁹⁰⁰ (Tocchisu), *tinellu* [tin’eĭu]⁹⁰¹ (sud-ouest).

Botte n.f. [b’ɔ̄tɛ]

Ce terme est largement attesté en corse pour désigner ‘le tonneau’ (BDLC, ALEIC901, ALEIC902, Falcucci) et on le retrouve dans la désignation de plusieurs sortes de tonneaux : ‘le baril’, ‘le foudre’, ‘la bordelaise’.

Il dérive du latin BŪTTE(M) (REW-1427-*būttis*) ‘petit vase’ (DELL s.v. *buttis*). Ce terme présente la base **butt-/*bott-* qui serait d’origine onomatopéique et remonterait au prélatin

⁸⁹⁷ Cf. en annexe carte 10 Résultats du pressurage du raisin

⁸⁹⁸ Idem ALEIC901 et ALEIC902.

⁸⁹⁹ Pour l’analyse de ce terme, cf. *infra* ‘le baril’.

⁹⁰⁰ Pour l’analyse de ce terme, cf. *supra* ‘le fouloir à pieds’.

⁹⁰¹ Pour l’analyse de ce terme, cf. *supra* ‘le récipient où coule le vin’.

(LEI s.v. **bott-/*butt-*). Son signifié ‘gonfiore, di forma convessa ; cavità’ (LEI) correspond à la description que l’on pourrait faire du ‘tonneau’.

Dans le domaine italo-roman, le terme *botte* ‘tonneau’ est attesté dès 1221 (TLIO, DELI s.v. *botte*). Cette forme apparaît en latin médiéval dès 845 (DELI). Le calabrais emploie la forme *vutte* (et variantes) ‘botte’ (NDDC s.v. *vutte*). Le DES présente la forme *boda* comme non attestée et influencée par l’espagnol *bota* ; la forme employée et attestée est *kuba* (DES s.v. *boda*) comme on peut le constater notamment d’après les relevés de la BDLC s.v. *cubba* ‘le tonneau’ à Sassari et ceux de l’ALEIC901 et 902.

4.4.2. Le baril

Pour désigner ‘le baril’, le terme le plus employé est *barile* [bar’iɛ] (variantes : *barilu*, *baliri*) diffusé sur l’ensemble du territoire⁹⁰². Un autre type bien représenté est *caratu* [kar’atu] dont l’emploi est ici concentré dans une zone entre Siscu, Moltifau et San Lurenzu et son dérivé *caratellu* [karat’eĭu] relevé dans le Cap Corse, le nord-est, le sud-ouest et en Balagne. Comme sur la carte ‘le tonneau’, on retrouve la diffusion de *tinellu* [tin’eĭu]⁹⁰³ dans le sud-ouest. D’autres termes ont été relevés de façon isolée : *botte* [b’ɔtɛ] (Petalba) ; *butticella* [bu’titj’eĭa]⁹⁰⁴ (Ucciani) ; *fiascu* [fj’asku]⁹⁰⁵ (Santa Lucia di Mercuriu) ; *fustu* [f’ustu] (Liviu).

Barile n.m. [bar’iɛ]

En corse, outre la forme *barile*, sont employées les formes *barilu/bari* (BDLC s.v. *barilu*, ALEIC908) et *baliri*⁹⁰⁶ (BDLC s.v. *baliri*, ALEIC908, Falcucci s.v. *baliri*) ; en bonifacien, a été relevée la forme *bari*. La forme *bari* est aussi attestée par Falcucci avec deux signifiés différents dont un relatif à la viticulture (Falcucci s.v. *bari* ‘sorta di recipiente di legno simile al barile e che serve per le sardine, e dopo votato tien luogo di bugliolo’, Falcucci s.v. *barile*, *bari* ‘barile, misura per il vino di 144 litri’). Le terme *bari* est recensé par Hohnerlein-Buchinger parmi le vocabulaire corse hérité du génois⁹⁰⁷. Il suppose que le centre

⁹⁰² BDLC + ALEIC908.

⁹⁰³ Pour l’analyse de ce terme, cf. *supra* ‘le récipient où coule le vin’.

⁹⁰⁴ Diminutif de *botte*.

⁹⁰⁵ Pour l’analyse de ce terme, cf. *infra* ‘le barillet’.

⁹⁰⁶ D’après les relevés de la BDLC et de l’ALEIC908, la forme *baliri* semble principalement diffusée dans l’Extrême-sud.

⁹⁰⁷ Hohnerlein-Buchinger2003 s.v. *bari*.

d'irradiation de cette forme *bari* pourrait être la Ligurie ; forme que l'on retrouve donc en bonifacien.⁹⁰⁸

Dans le domaine italo-roman, la forme *barril* est attestée dès le XII^{ème} siècle dans les textes septentrionaux pour désigner 'una piccola botte di legno, destinata a contenere prodotti liquidi e in polvere' (TLIO s.v. *barile*, DELI s.v. *barile*). La forme *barile* est documentée à partir de 1266 dans les textes toscans (TLIO s.v. *barile*, DELI s.v. *barile*). Le calabrais emploie les formes *variddi* et variantes (NDDC s.v. *variddi* 'barile ; arnia, alveare, barile dove si tengono le api'), *varliri* et variantes (NDDC s.v. *varliri* 'barile') et *varrile* et variantes (NDDC s.v. *varrile* 'barile vecchio che serve per acqua ; misura di capacità').

Le GDLI atteste la forme *barile* précisément dans le lexique viticole à partir du XIV^{ème} siècle (GDLI s.v. *barile* 'fusto di legno, costituito da doghe tenute strette da una serie di cerchi : per tenervi vino, olio o altro, soprattutto per farne il trasporto dal luogo di produzione'). La forme *balire* est documentée à partir de 1607 dans les dialectes toscans (DEI s.v. *balire*).

Le sarde emploie les formes suivantes : *barrile/balire* en logoudorien et *barrili* en campidanien (DES s.v. *barrile*).

Bien qu'une base préromane BARR- 'recipiente, canale di legno', suivie d'un suffixe, semble bien établie en latin vulgaire (LEI s.v. *barr-*), l'étymologie de ce terme est soumise à de nombreuses discussions. La source francique *BĚRA (REW-1038- *běra*) est contestée car elle ne correspond pas aux critères phonétiques et sémantiques de ce terme, notamment avec la racine *barr-* présente dans l'ancien français *barril* (1170) (TLFi s.v. *baril*) et le calabrais *varrile* 'barile vecchio che serve per acqua; misura di capacità' (NDDC s.v. *varrile*) (LEI s.v. *barr-*, TLFi s.v. *baril*, DELF s.v. *baril*). Une continuation du latin vulgaire *BARRA est également réfutée car elle est incompatible du point de vue sémantique (LEI s.v. *barr-*, TLFi s.v. *baril*, DELF s.v. *baril*).

***Caratu* n.m.** [kar'atu] / ***Caratellu* n.m.** [karat'eĭu]

La base *caratu*⁹⁰⁹ semble avoir une aire de diffusion limitée (BDLC, ALEIC908) face à son diminutif *caratellu* employé sur la majeure partie du territoire pour désigner 'le baril' ou le barillet' (BDLC, ALEIC908, Falcucci s.v. *caratu*, Ceccaldi s.v. *carratellu*).

⁹⁰⁸ Voir aussi Toso2008, p. 114 qui recense *bari* 'barile' dans le lexique de Capraia : « *Il trattamento del suffisso tradisce come in Corsica [...] una derivazione dal ligure bari (VPL, PLOMTEUX, 1975, DEST), il cui ingresso nel lessico capraiese si deve forse all'impiego della voce come termine marinaresco.* ».

⁹⁰⁹ Cf. aussi Falcucci s.v. *caratu* 'sp. di vaso vinario'.

Dans le domaine italo-roman, un homonyme avec *carato* est employé pour désigner ‘une mesure’ (DEI s.v. *carato* ‘misura di peso per diamanti e perle ed espressione del grado di purezza dell’oro’ (1278) ; DELI s.v. *carato* ‘unità di misura del titolo dell’oro’ (XIVème s.) ; GDLI s.v. *carato*). En revanche, nous retrouvons le terme *caratello* dans le lexique viticole. Il est attesté dès le XIVème siècle pour désigner un récipient (DEI s.v. *caratello* ‘botticella più lunga che larga’ ; DELI s.v. *carato* ‘botticella per vini pregiati e liquori’ ; GDLI s.v. *caratello* ‘botticella per conservare vini scelti e pregiati (o liquori, birra, ecc)’ ; TLIO s.v. *caratello* ‘botte da vino di piccole dimensioni’ ; La Crusca 1729-1738 s.v. *caratello* ‘botticella di varie forme, ma per lo più lunga, e stretta’). Pour désigner ‘le petit tonneau’, le calabrais emploie également les formes *carratedda/carrateja* (NDDC s.v. *carratedda*) et *carratellu/carratiedu/carratedu* (NDDC s.v. *carratellu*).

La base *carato/caratu* dérive du latin médiéval CARRATU(M) ‘sorte de tonneau’ (DEI, DELI s.v. *caratello*) qui dérive à son tour du terme emprunt aux Gaulois CARRU(M) (REW-1721-*carrum*) ‘charriot à quatre roues’ (DELL s.v. *carrum*). Cette dérivation est née du fait que le tonneau (*carato/caratu*) se transportait sur le *carru* (DELI).

***Fustu* n.m.** [f’ustu]

Ce substantif vient du latin FUSTE(M) ‘bâton’ (REW-3618-*fūstis* , DELL s.v. *fūstis*). Il continue dans les langues romanes avec deux principaux sens ‘tronc’ et ‘fût’. En corse, il est largement diffusé sur l’ensemble du territoire pour désigner ‘le tronc’⁹¹⁰ et a été relevé dans quelques localités pour désigner ‘une sorte de tonneau’ : ‘le baril’ (Livia), ‘le foudre’ (Roglianu, Cuttoli) (BDLC)⁹¹¹. Dans le domaine italo-roman, *fusto* est attesté dès le XIIIème pour désigner ‘le tronc’ et à partir du XIVème avec des signifiés faisant référence à des récipients en particulier au tonneau (TLIO s.v. *fusto*).

4.4.3. Le barillet

Pour désigner ‘le barillet’, les lemmes suivants ont été relevés : *barilettu*, *barile*, *barilottu*, *butticedda*, *capitellu*, *caratellu*, *caratellucciu*, *fiaschettu*, *fiascu*, *tinellichju*, *tinellu*. Une partie de ces lemmes se retrouve notamment pour la désignation du ‘baril’. Ici le plus employé est *caratellu* [karat’eĭu]⁹¹² diffusé sur la majeure partie de l’espace insulaire

⁹¹⁰ BDLC s.v. *fustu*. Cf. aussi Ceccaldi s.v. *fustu* ‘tronc d’arbre’.

⁹¹¹ Cf. aussi Falcucci s.v. *fustu* ‘fût’.

⁹¹² Pour l’analyse de ce terme, cf. *supra*.

(excepté l'Extrême-sud). Son dérivé *caratellucciu* [karateĭ'utʃu]⁹¹³ apparaît dans quelques localités (Guagnu, Piupeta, Luri, Santa Maria di Lota). Etant donné l'extension du lemme *barile* [bar'ile] pour nommer 'le baril', on s'attendrait à observer également une large diffusion des diminutifs qui en dérivent. Cependant ils n'ont été relevés que dans peu de localités : *barilettu* [baril'ētū] (Borgu, Livia, Rutali), *barilottu* [baril'otū]⁹¹⁴ (Bunifaziu, Lecci). On pourrait donc supposer que *barilettu* est un gallicisme. Concernant *barilottu*, c'est une forme bonifacienne (et non corse) qui a pu se diffuser dans la continuité géographique en corse comme en témoigne sa présence à Lecci.

L'emploi du lemme *fiascu* [fj'asku] (et son diminutif *fiaschettu* [fjask'ētū]), réparti sur quelques points disséminés entre nord-est et sud-ouest, révèle une extension de sens. En effet, il est davantage représenté pour désigner 'le flacon'. Les autres lemmes n'apparaissent que dans une voire deux localités : *butticedda* [butitʃ'eċċa] (Lecci), *capitellu* [kapit'eĭū]⁹¹⁵ (Granacia, Santa Maria Ficaniedda), *tinellu* [tin'eĭū] (Santa Maria Sichè), *tinellichju* [tineĭ'icu]⁹¹⁶ (Azzana).

***Fiascu* n.m.** [fj'asku]

En corse ce substantif peut être à la fois employé pour désigner 'le barillet' et 'le flacon' (BDLC s.v. *fiascu*)⁹¹⁷, en d'autres termes 'un récipient de petite contenance portatif'. Ce double sémantisme apparaît dès le bas latin *flasca* (-ō) 'flacon' (DELL s.v. *flasca* et *flascō*) et est attesté en latin médiéval *flasco* (flesco, fiasconus, flascus, flasca, frascia) 'barillet (portatif)' (MLLM s.v. *flasco*), empuntés au gothique FLASKŌ (REW-3355- *flaska*)⁹¹⁸. Dans le domaine italo-roman, il est attesté dès le XIII^e siècle pour désigner 'un récipient de différents types' (TLIO s.v. *fiasco* 'recipiente di vario tipo destinato a contenere liquidi potabili, in partic. vino'). Les signifiés relevés dans d'autres dictionnaires démontrent

⁹¹³ Dérivé de *caratellu* avec le suffixe diminutif *-ucciu* du latin -ŪCEU(M) (cf. Rohlfs1969, § 1041).

⁹¹⁴ Le suffixe diminutif *-ottu* est une variante des continueurs de -ĪTTU(M) (cf. Rohlfs1969, § 1143).

⁹¹⁵ Pour l'analyse de ce terme, cf. *supra* 'la hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)'.

⁹¹⁶ Le suffixe *-ichju* vient du suffixe latin -ĪCULU(M) dont la fonction diminutive s'est en particulier maintenue dans les parlers méridionaux et toscans (cf. Rohlfs1979, § 1044).

⁹¹⁷ Cf. aussi Falcucci s.v. *fiascu* 'flacon' et Ceccaldi s.v. *fiascu* 'tonnelet d'une contenance inférieure à 10 l.'.

⁹¹⁸ Il est intéressant ici d'observer le commentaire de B. Migliorini quant à l'emprunt au gothique : « *se ci domandiamo per quale motivo si sentisse l'opportunità di ricorrere a vocaboli germanici, accogliendoli nel lessico, vedremo che spesso si è ricorsi alle parole barbariche per esprimere nozioni nuove (o che per qualche aspetto sembravano nuove). Così l'uso di recipiente rivestito di vimini o di sala, recipienti indicati con il nome germanico di *flasko, *flaska (della stessa famiglia del ted. flechten 'intrecciare') è la causa dell'importazione di fiasco, fiasca* » (DELI s.v. *fiasco*).

effectivement que ce terme est employé pour différents types de récipients : ‘sorte de bouteille en verre recouverte de différents matériaux’, ‘barillet’, ‘récipient en terre’⁹¹⁹.

4.4.4. La bordelaise

Pour désigner ‘la bordelaise’, le plus employé est le lemme *burdulese* [burdul’εzε] diffusé sur l’ensemble du territoire. On observe en quelques points l’emploi du terme plus général *botte* [b’ɔ̄tε]⁹²⁰ (Antisanti, Olmeta di Capicorsu, Santa Maria di Lota) et d’un dérivé avec suffixe augmentatif *buttona* [a ʷuṽṽna] à Santa Maria di Lota. En revanche, la ‘bordelaise’ étant un tonneau de grande capacité, il est curieux de retrouver l’emploi de *caratellu* [karat’eṽu] dans plusieurs localités (Ficaghja, Filicetu, Luri, Santa Maria di Lota). Cependant la remarque d’un informateur de Luri (« *ùn esistia micca. Era una caratella.* »)⁹²¹ nous amène à la réflexion suivante : ‘la bordelaise’ correspondant à une réalité de la région de Bordeaux, il est naturel que les informateurs ont principalement recours au gallicisme *burdulese* ou à d’autres noms correspondant à des tonneaux ancrés dans leurs pratiques.

Burdulese n.f. [burdul’εzε]

Ce substantif est donc un emprunt au français *bordelaise* ‘futaille employée dans le commerce des vins de Bordeaux et qui contient de 225 à 230 litres’ (TLFi). Il est également passé dans les autres parlars italo-romans où *bordolese* est attesté depuis la première moitié du XXème siècle (DEI, DELI, GDLI s.v. *bordolese*).

4.4.5. Le foudre

Pour désigner ‘le foudre’, le plus employé est le lemme *tinazzu* [tin’aṽsu] attesté en particulier dans le nord de la Corse⁹²², ainsi que le générique *botte* [b’ɔ̄tε]. A nouveau, nous retrouvons l’emploi de termes désignant ‘un tonneau pouvant être de grande capacité’ :

⁹¹⁹ DEI s.v. *fiasco* ‘vaso di vetro, rotondo, con collo stretto e lungo, con copertura’ (XIVème s.). DELI s.v. *fiasco* ‘recipiente di vetro di forma sferoidale, rivestito di fibre vegetali e sintetiche e con collo lungo e stretto, destinato a contenere liquidi’ (av. 1313). GDLI s.v. *fiasco* ‘recipiente di vetro con colorazione leggermente verdognola, di forma ovale, con collo lungo e assottigliato, rivestito di paglia (o anche d’altro materiale), per contenere vino o altri liquidi’ (av. 1342). NDDC s.v. *xascu, jascu* ‘bariletto da vino (2 a 4 litri) da portare in campagna ; fiasco ; fiasco di creta (per contenere il vino)’. DES s.v. *frásku (fiásku)* ‘brocca di terra cotta per conservarvi l’acqua, che ha il ventre schiacciato e il collo e le anse attaccate alla pancia e si posa orizzontalmente ; il ‘fiasco’ continentale, un vaso di vetro rivestito di paglia’.

⁹²⁰ Cf. *supra* ‘le tonneau’.

⁹²¹ Ethnotexte recueilli par S. Medori.

⁹²² Pour l’analyse de ce terme, cf. *supra* ‘le fouloir à pieds’.

burdulese [burdul'εzε] (Antisanti, Palneca), *buttona* [βuṽ'ōna]⁹²³ (Luri, Santa Maria di Lota), *fustu* [f'ustu]⁹²⁴ (Roglianu, Cuttoli). Le lemme *fudru* [f'udru], relevé à Roglianu et Isulacciu di Fiumorbu, est probablement un gallicisme correspondant au français *foudre*⁹²⁵.

A nouveau, les différents noms de contenants étant polysémiques, nous proposons une carte de synthèse⁹²⁶ permettant d'observer la réelle répartition des termes analysés avec les signifiés suivants : 'le tonneau', 'le baril', 'le barillet', 'la bordelaise'. La dimension d'un même tonneau étant variable⁹²⁷, il est normal de retrouver un même nom pour désigner différents tonneaux. Sur cette carte, les noms suivants sont donc représentés : *barile*, *botte*, *burdulese*, *capitellu*, *caratu*, *caratellu*, *fustu*, *tinazzu*, *tinellu*. Les lemmes *botte* et *burdulese* sont employés sur l'ensemble de l'espace insulaire. Le lemme *barile* est diffusé sur une grande partie du territoire : il s'étend du Cap Corse aux parlers du sud en longeant la côte est. Les autres lemmes reflètent différentes aires. L'emploi du lemme *caratu* est concentré dans une aire comprenant Cap Corse/Nebbiu/région de Bastia et localités attenantes face à *caratellu* qui s'étend jusqu'à la limite nord-sud. A la fin de l'aire de diffusion de *tinazzu*, réparti dans la partie septentrionale⁹²⁸, succède une autre aire avec *tinellu* qui s'étend aux parlers du sud-ouest. Enfin, comme nous l'avons vu précédemment, le lemme *capitellu* est réservé à l'aire méridionale. Quant à l'emploi de *fustu*, pour désigner un contenant⁹²⁹, il est intéressant de noter qu'il apparaît dans les parlers du sud avec un écho dans le Cap Corse⁹³⁰.

⁹²³ Cf. *supra*.

⁹²⁴ Pour l'analyse de ce terme, cf. *supra* 'le baril'.

⁹²⁵ Le gallo-roman *foudre* 'tonneau de grande dimension pouvant contenir de 50 à 300 hectolitres' est un emprunt au germanique *fuder* 'voiture de charge ; mesure de liquide ; grand tonneau à vin' (TLFi s.v. *foudre*, REW-3547-*fuder*). Il est attesté dès le XIIIème pour désigner 'une sorte de mesure' avec la forme *voder* et à partir du XVème avec le sens de 'tonneau' sous la forme *voudre* (TLFi s.v. *foudre*).

⁹²⁶ Voir en annexe carte 11 Les récipients.

⁹²⁷ Sur ce sujet, voir notamment les ethnotextes relatifs au sous-thème *Description des tonneaux et autres contenants*.

⁹²⁸ Mais il apparaît aussi dans une localité de l'Extrême-Sud. Il est donc possible que sa diffusion ait été plus importante à un moment donné.

⁹²⁹ Rappelons qu'il est diffusé sur l'ensemble de l'espace insulaire pour désigner 'un tronc'.

⁹³⁰ Ce phénomène a été constaté à plusieurs reprises.

Le tartre étant un dépôt du vin se déposant sur les parois des tonneaux ou autres récipients le contenant, nous analyserons ci-dessous les dénominations recueillies autour de ce signifié.

4.4.6. Le tartre

Pour désigner ‘le tartre’, le corse emploie sept lemmes : *depositu*, *feccia*, *fiore*, *fundaricciu*, *roma*, *romiccia*, *tartaru*. Le terme *tartaru* [t’artaru] est largement diffusé sur la majeure partie du territoire en dehors du Cap Corse. Dans le Cap Corse sont employés les formes *feccia* [f’et̃ʃa], *fiore* [fj’ɔrɛ] et *roma* [r’ɔma]. Relevé également à Patrimoniu avec le signifié ‘le tartre’, le terme *feccia* [f’et̃ʃa] est attesté sur l’ensemble du territoire pour désigner ‘la lie’⁹³¹. Les termes suivants ont chacun été relevés dans une localité : *depositu* [dɛb’ozidu] (Moltifau), *fundaricciu* [fundar’it̃ʃu] (Azzana) et *romiccia* [r’ɔmĩʃa]⁹³² (Patrimoniu). Cependant *fundaricciu* est notamment employé à Antisanti, à Gagnu et à Venacu pour désigner ‘la lie’⁹³³.

***Depositu* n.m.** [dɛb’ozidu]

Ce substantif vient du latin DĒPŌSĪTŪ(M) (REW-2573-*dēpōsītum*) du dérivé de PŌNERE ‘poser, placer’ soit DĒPŌNERE ‘abandonner, déposer’ (DELL s.v. *pōnō*). Dans le domaine italo-roman, la forme *deposito* est attestée dès 1292 pour désigner ‘l’acte de déposer’ (DELI, TLIO s.v. *deposito*) et à partir du XIX^{ème} siècle pour désigner ‘le sédiment des liquides’ (DELI, GDLI s.v. *deposito*).

***Fiore* n.m.** [fj’ɔrɛ]

Avec le signifié ‘le tartre’, ce terme a été relevé dans une seule localité du Cap Corse (BDLC s.v. *fiore*)⁹³⁴. *Fiore* ‘fleur’ vient du latin FLORE(M) ‘fleur’ (REW-3382-*flōs*, DELL s.v. *flōs*). Pour la désignation du ‘tartre’, l’emploi de *fiore* fait probablement référence à ‘la position de la fleur à l’extrémité supérieure de la plante’ à partir de laquelle s’est développée l’idée de ‘surface de quelque chose’ (TFLi s.v. *fleur*). Le ‘tartre’ traduit bien cette idée puisqu’il se dépose sur la surface des récipients contenant le vin tels que les tonneaux.

⁹³¹ Cf. *supra* ‘la lie’.

⁹³² ALEIC916 in «note e osservazioni », *rommige* a été relevé dans une localité du nord-est.

⁹³³ Cf. *supra* ‘la lie’.

⁹³⁴ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *fiore* ‘fleurs de vin’.

Les autres aires du domaine italo-roman emploient également le terme *fiore* dans le lexique viticole. Il est attesté entre le XV^{ème} et le XVI^{ème} siècle (XIV^{ème} selon le DEI) pour nommer la ‘moisissure qui se forme sur la surface du vin’ (GDLI s.v. *fiore* ‘muffa biancastra che si forma sul vino che comincia a guastarsi, DEI s.v. *fiore* ‘id.’, NDDC s.v. *xure* ‘id.’). Les parlars italo-romans emploient aussi le dérivé *fioretta* avec le signifié ‘malattia dei vini che determina la formazione in superficie di una pellicola biancastra’ (DELI s.v. *fiore*, GDLI s.v. *fioretta*).

Tàrtaru n.m. [t’artaru]

Ce terme, largement attesté en corse, vient du latin TARTĀRU(M) ‘enfer’ (REW-8590-*tartārum*, MLLM s.v. *tartarus*). Dans le domaine italo-roman, il est attesté à partir du XIV^{ème} siècle avec ce sens de ‘tartre’ (DELI s.v. *tartaro* ‘incrostazione prodotta dal vino nelle botti’, GDLI s.v. *tartaro*). Selon le DELI, la référence à l’enfer serait motivée par les propriétés corrosives produites par le tartre.

4.4.7. Composition du tonneau

4.4.7.a. La douve

Sur l’ensemble du territoire, le corse emploie le terme *dova* [d’ɔwa] pour désigner ‘la douve’.

Dova n.f. [d’ɔwa]

Dans le domaine italo-roman, une première attestation de la forme *doga* ‘ciascuna delle assicelle di legno, opportunamente curvate che costituiscono il corpo delle botti o di recipienti analoghi’ est proposée par le TLIO entre 1286 et 1290. Le DEI, le DELI, le GDLI et La Crusca 1729-1738 s.v. *doga* l’attestent avec un même sens à partir du XIV^{ème} siècle. La forme *dòva* est employée aussi dans le centre de la Sardaigne (DES s.v. *dòga*). Le terme *doga* et ses variantes (*duga*, *dova*, *doga*, *doja*, *durga*, *dugna*) sont notamment attestés en calabrais (NDDC s.v. *doga*).

Dès le latin médiéval ce terme était en vigueur avec plusieurs signifiés dont celui de ‘douve, planche d’un tonneau’ (MLLM s.v. *doga*).

Dova est issu du latin DOGA (REW-2714-**doga*) qui désignait une ‘sorte de vase’ et qui a été emprunté au grec (DELL s.v. *doga*, -*ae*). Aussi nous pouvons constater que le tout (‘le récipient’) a donné son nom à une partie (‘la planche du récipient’).

4.4.7.b. Les cercles du tonneau

Pour désigner ‘les cercles (du tonneau)’, l’ensemble des parlers corses emploie le terme *chjerchju* [c’ercu] (BDLC s.v. *chjerchju*, ALEIC900) qui connaît deux principales variantes au niveau phonétique : [c’ercu] dans le Cap Corse, le nord-est, le centre et le sud-ouest et [c’arcu] en Balagne et dans l’Extrême-sud, dans cette dernière zone est notamment employée la forme [c’irca] au pluriel.⁹³⁵ On le retrouve notamment avec le signifié ‘cercle de fer’ (BDLC s.v. *chjerchju*). La forme est glosée par Falcucci s.v. *chjerchju* et rapportée dans un exemple dans lequel est cité ‘le tonneau’. Ce terme vient du latin CĪRCŪLU(M) ‘cercle et objet en forme de cercle’ (REW-1947-*cĭrcŭlus*), diminutif de CIRC(U) dont le sens premier ‘cercle’ a été remplacé par le signifié ‘cirque’ (DELL s.v. *circus*). D’après l’emploi de ce terme en corse et dans le domaine italo-roman, son signifié premier est ‘cercle de fer (servant notamment à unir les douves du tonneau)’ et par la suite se sont développés les signifiés rapportant des éléments en forme de cercle.⁹³⁶ En effet, le premier signifié attesté (XII^e siècle) dans les parlers italo-romans est ‘cercle en bois ou en fer servant à unir les composantes du tonneau ou autre’ (TLIO s.v. *cerchio* ‘manufatto di forma circolare, in legno o metallo, usato per unire e serrare gli elementi che compongono botti, ruote o altro’). Le sarde emploie aussi la forme *kĭrku* (et variantes) en particulier pour désigner ‘le cercle du tonneau’ (DES s.v. *kĭrku* ‘specm. quello della ruota, della botte, del tino, ecc’).

4.4.7.c. La bonde

Pour désigner ‘la bonde’, le corse emploie douze lemmes : *bonda*, *cannella*, *cavula*, *ciaffu*, *collu*, *manfiu*, *purtellu*, *tafone*, *tappu*, *tempanu*, *tufone*, *usciolu*. Le terme le plus attesté avec ce signifié est *cannella* [kañ’eĪa] diffusé dans le Cap Corse, en Balagne et dans le sud-

⁹³⁵ La voyelle tonique [i] est normale dans l’Extrême-Sud, elle correspond au schéma du vocalisme de type sarde. Le reste de la Corse passe à [ɛ]. L’aboutissement en [a] de /i/ résulte d’une confusion avec les continuateurs de /Ā/-/Ā/. (Voir Dalbera-Stefanaggi2001, pp. 149-161 et 1991, § 348).

⁹³⁶ Il est à noter, qu’en corse, l’emprunt savant *circulu* permet de désigner un espace clos destiné à l’arboriculture voir à l’élevage (voir Medori2013).

ouest. D'après l'ALEIC904, on remarque que ce substantif est principalement diffusé dans le sud-ouest et le Cap Corse. Les parlers du Cap corse présentent une dénomination riche pour désigner 'la bonde' avec quatre termes, outre *cannella* : *bonda* [b'ɔ̃nda]⁹³⁷, *cavula* [k'a^wula] et *tempanu* [t'ẽmpanu]. Les formes *tufone* [tuv'ɔ̃nɛ] et *tafone* [tav'ɔ̃nɛ] appartenant au même type lexical sont employés aussi bien dans le nord que dans le sud. Cependant, *tufone* [tuv'ɔ̃nɛ] est essentiellement diffusé dans le nord face à *tafone* [tav'ɔ̃nɛ] dans le sud. Nous pouvons à nouveau faire une distinction nord/sud avec les formes *purteddu* [purt'eḏu] (sud) et *usciolu* [uʃ'o^lu] (nord) servant principalement à désigner 'une petite porte'. Le terme *tappu* [t'aḗu] est employé sur l'ensemble du territoire pour nommer 'le bouchon'. Avec le signifié 'la bonde' il a été recueilli dans trois localités (Petalba, Letia, Bastelica), mais nous pouvons considérer que les informateurs ont nommé non pas 'le trou dans le tonneau' mais 'le bouchon servant à fermer ce trou'⁹³⁸. Cependant, cette confusion est naturelle car le français *bonde* 'trou rond pratiqué au milieu d'une douve de tonneau' s'est étendu par processus métonymique à la désignation de 'l'élément servant à boucher la bonde' (TLFi s.v. *bonde*). Pour finir, les formes suivantes ont été recueillies de façon isolée chacune dans une localité : *ciaffu* [tʃ'aḗu] (Piupeta), *collu* [k'oḷu] (Tocchisu), *manfiu* [m' aḿɸju]⁹³⁹ (Guagnu).

***Cannella* n.f.** [kaḅ'eḷa]

Ce terme est bien attesté en corse avec plusieurs signifiés dans lesquels prédomine l'idée de 'sortie, trou' et de 'conduit' (BDLC s.v. *cannella*, Falcucci s.v. *cannella* 'robinet'). Dans le lexique viticole il permet à la fois de désigner 'la bonde' (BDLC s.v. *cannella*, Chiodi131 s.v. *canella*), 'le bec du pressoir' (BDLC s.v. *cannella*) et 'le fausset' (ALEIC904 'spina, foro della botte chiuso da un'assicella'). Il vient du latin CANNĒLLA (REW-1602b-*cannĕlla*), dérivé de CANNA 'roseau' (DELL s.v. *canna*). Au niveau sémantique, on retrouve dans les signifiés corses l'idée d'une forme circulaire ou semi-circulaire que l'on peut rapprocher de la description d'un 'roseau'. Ce motif de la forme du roseau nous renvoie notamment à *cannellu* [kaḅ'eḷu] 'une rangée (de ceps)'⁹⁴⁰. Le corse *cannella* [kaḅ'eḷa] permet donc à la fois de désigner 'le trou dans le tonneau' et 'l'outil, soit 'le fausset utilisé pour tirer le vin du trou'.

Dans le domaine italo-roman, la forme *cannella* est largement attestée, entre la fin du XIIIème et le début du XIVème siècle, pour désigner 'l'outil servant à tirer le vin du tonneau' (DELI

⁹³⁷ La forme *bonda* est probablement un gallicisme correspondant à *bonde*.

⁹³⁸ Cf. *infra* 'le bouchon de la bonde'.

⁹³⁹ Probablement une variante de *manfanu* : cf. 'le bouchon de la bonde'.

⁹⁴⁰ Cf. 2.1.5.c. 'une rangée (de ceps)'.

s.v. *canna* ‘tubo con cui si spilla il vino dalle botti’ ; GDLI s.v. *cannella* ‘piccolo tubo (per lo più di legno, con o senza rubinetto) da cui si estrae il vino dalla botte’ ; LEI s.v.**cannella* ‘rubinetto ; piccolo tubo (per lo più di legno, con o senza rubinetto) da cui si estrae il vino dalla botte’ ; TLIO s.v. *cannella* ‘tubicino da cui si estrae il vino dalla botte’ ; NDDC s.v. *cannedda* ‘cannella, piccolo rubinetto (di canna, di legno o di metallo) usato per le fontane, le botti, ecc.’).

Les parlers corses comme les autres parlers italo-romans ont donc développé ce terme dans la désignation d’un canal, d’un trou ou d’un objet circulaire et d’une certaine longueur avec pour motif récurrent ‘la forme’.

Ciaffu n.m. [tʃ'aʃu]

En corse, la forme *ciaffu* [tʃ'aʃu] et la variante *zaffu* [dz'aʃu] permettent de désigner à la fois ‘la bonde’ (BDLC s.v. *ciaffu*), ‘le trou dans la petite porte du tonneau’ (Falcucci s.v. *ciaffu* ‘foro praticato nel *tempanu* della botte ed al quale si mette la cannella’) et ‘le bouchon (notamment de la bonde)’ (Falcucci s.v. *zaffu* ‘turacciolo’, ALEIC902 ‘il tappo alla botte’).

Dans le domaine italo-roman, Rohlfs⁹⁴¹ recense les formes *ciaffo* et *zaffo* avec le signifié ‘bouchon du tonneau’ à côté des formes corses *ciaffu* et *zaffu*. Ces formes viendraient du lombard ZAPFO (REW-8565-*zapfo*). Les dictionnaires étymologiques et historiques glosent bien *zaffo* attesté à partir du XV^{ème} siècle pour désigner ‘le bouchon du tonneau ou la fermeture des robinets pour tonneau’ (DEI, DELI, GDLI s.v. *zaffo* ‘tappo di legno di forma conica rivestito di stoppa o di tessuto, usato per chiudere il foro della botte o del tino ; sorta di cavicchio che chiude le cannelle della botte’). Comme l’indique Rohlfs et le DELI, *zaffo* est un terme spécifique au lexique viticole à côté de *tappo* (d’origine gothique)⁹⁴² de sens plus large. On remarque qu’en corse le nom d’une partie, d’un élément ‘le bouchon’ s’est étendu à la désignation ‘du trou dans le tonneau’ mais il reste particulièrement employé avec le signifié de ‘bouchon’. Cet élargissement sémantique ne semble pas s’être réalisé dans les parlers italo-romans.

Tafone n.m. [tav'ɔne] / **Tufone n.m.** [tuv'ɔne]

Ces termes sont largement attestés en corse pour désigner de façon générale ‘un trou’ (BDLC s.v. *tafone*, BDLC s.v. *tufone*, Falcucci s.v. *tafone* et s.v. *tavonu*). Ces formes sont spécifiques

⁹⁴¹ Rohlfs1979.

⁹⁴² Cf. *infra* ‘le bouchon de la bonde’. Concernant l’origine et l’expansion de ces formes, voir aussi Rohlfs1972 pp. 187-191.

aux parlers corses et sont présentes en Sardaigne (DES s.v. *tavone, tuvone*) et à la Maddalena (De Martino s.v. *tavvonu*) avec le même signifié. Il apparaît notamment dans la toponymie toscane mais ne s'est pas diffusé dans le lexique commun⁹⁴³. Plusieurs hypothèses ont été posées quant à l'origine de ces formes. Selon Bottiglioni⁹⁴⁴, ces termes corses continuent probablement une forme étrusque. Sa comparaison avec l'étrusque *vafna* et *tapna* 'tasse, verre' soit 'des objets creux' le pousse à remonter à un type d'origine indoeuropéenne *THAV-/THAF-/THAP-, duquel dériverait notamment le sarde *tuva, tuvù, tofù*. Le DES s'oppose à cette hypothèse car selon lui *tuva, tuvù* continuent le type *TUF- et suggère (idem Hubschimid) une origine préromane avec la possibilité d'un croisement avec le type *TUF-. Pour les formes corses *tufu, tafunà, tafonato, taffone, Monte tafanatu*, le REW-8764-*tōfus* remonte au latin TŌFU(M) 'tuf, pierre spongieuse' (DELL s.v. *tōfus*).

Les termes suivants [purt'eĭu] et [uʃ'oĭu] désignent plus particulièrement 'la petite porte du tonneau'.

***Purtellu* n.m.** [purt'eĭu]

Ce terme dérive de *porta* [p'orta] 'porte', du latin PŌRTA 'passage' (REW-6671-*pōrta*, DELL s.v. *porta*), avec le suffixe diminutif *-ellu*. Avec les signifiés 'bonde' et 'petite porte (en bas du tonneau)', cette forme semble n'être diffusée que dans le sud de la Corse (BDLC s.v. *purtellu*, ALEIC902 in « note e osservazioni »). Dans le nord (Petralba et Venacu)⁹⁴⁵, avec le signifié 'petite porte (en bas du tonneau)' est employée la forme composée de deux suffixes diminutifs en concaténation [purteĭ'inu]. Les commentaires des informateurs cités dans l'ALEIC902 laissent à penser que ce terme sert principalement à nommer 'la petite porte en bas du tonneau'. En effet, dans plusieurs points, les informateurs formulent clairement une distinction entre *purtellu* 'petite porte en bas du tonneau' et *manfaru*⁹⁴⁶ 'le trou sur le tonneau'. Toujours d'après les « note e osservazioni » de l'ALEIC902, on note que le gallurien *purteddu* emploie, comme le corse, ce terme avec les signifiés 'bonde' et 'petite porte en bas du tonneau'. Il est aussi employé à Elbe *portello* avec pour seul sens 'petite porte en bas du tonneau'. Avec ce signifié, en toscan est diffusé la forme *sportello* (ALEIC902).

⁹⁴³ Rohlf's 1979.

⁹⁴⁴ Bottiglioni 1929, p. 329 et 1936, p. 88.

⁹⁴⁵ Enquêtes personnelles.

⁹⁴⁶ Cf. *infra* 'le bouchon de la bonde'.

Usciolu n.m. [uf' o^hu]

Ce terme dérive du latin *USTĪOLU(M) ‘entrée, ouverture’ (REW-6116-)⁹⁴⁷. Avec les signifiés ‘bonde’ et ‘petite porte en bas du tonneau’, face à *purtellu* dans le sud, on note que *usciolu* ne semble être diffusé que dans la partie nord-est de la Corse (BDLC s.v. *usciolu*, ALEIC902 in « note e osservazioni »).

Dans le domaine italo-roman, la forme *usciole* ‘petite porte’ est attestée à partir du XIV^{ème} siècle (DEI, GDLI s.v. *usciole*).

4.4.7.d. Le bouchon de la bonde

Pour désigner ‘le bouchon de la bonde’, le corse emploie six lemmes : *asticciola*, *manfanellu*, *mānfanu*, *spècula*, *stuppinu*, *tappu*. Le terme le plus employé (sur l’ensemble du territoire) est *tappu* [t'a^hpu]. Sur une ligne qui va de Moltifau à Eccica Suareda se diffusent *manfanu* [m'āmfanu] et son dérivé *manfanellu* [māmfan'e^hlu]. L’emploi de *stuppinu* [stu^hpinu] est concentré dans la partie nord-est de la Corse. La forme *specula* [sp'ekula] ‘le bouchon de la bonde’ a été relevée dans deux localités du sud-ouest (Azzana et Balogna) mais est réparti sur l’ensemble du territoire avec le signifié ‘le fausset’⁹⁴⁸. Le lemme *asticciola* [astit^ho^hla] a été relevé dans une localité à Balogna. Cependant nous pouvons rapprocher cette dernière forme de *sticciola* relevée par Bottiglioni dans le sud-ouest pour désigner ‘le fausset’ (ALEIC904). La répartition des données de la BDLC pour la désignation du ‘bouchon de la bonde’ converge avec celle de la carte 902 de l’ALEIC.

Manfanu n.m. [m'ānfanu] / **Manfanellu n.m.** [māmfan'e^hlu]

Au niveau phonétique, ce terme connaît trois principales réalisations: [m'āmfanu], [m'āmfaru], [m'āmfju]. Au niveau sémantique, il permet aussi bien de désigner ‘la bonde’ que ‘le bouchon de la bonde’ (BDLC s.v. *manfanu* et *manfiu*, ALEIC902, Falcucci s.v. *manfaru*). Ce double signifié est attesté dans le domaine italo-roman avec ‘bouchon de la bonde’ entre le XV^{ème} et le XVI^{ème} siècle (GDLI s.v. *manfano*) et ‘bonde’ à partir du XIX^{ème} siècle (DEI, GDLI s.v. *manfano*).⁹⁴⁹ On retrouve aussi ce type lexical en sarde : DES s.v. *māffulu* (et variantes *māffuru*, *māffu*) ‘cocchiume della botte’.

⁹⁴⁷ Qui dérivent à son tour de ōS ‘bouche’ (DELL s.v. *ōstiūm* et s.v. *ōs*).

⁹⁴⁸ Cf. *infra* ‘le fausset’.

⁹⁴⁹ Pour les parlers méridionaux, voir aussi NDDC s.v. *māfaru* ‘apertura della botte, cocchiume’.

Ce terme vient du latin *MAMPHUR (REW-5278-*mamphur*), terme technique et dialectal, qui dériverait de l'osque *MAMPHAR, *MANFAR (REW-5278-**manfar* (osk), DELL s.v. **mamphur*). D'après les datations des signifiés (cf. *supra*), c'est la partie 'bouchon' qui a donné son nom au tout 'trou sur le tonneau'.

***Stuppinu* n.m.** [stuḗ'inu]

Dans le lexique viticole, ce terme permet à la fois de désigner 'le bouchon', 'le bouchon de la bonde' et 'le fausset' (BDLC s.v. *stuppinu*, ALEIC902, Falcucci s.v. *stuppinu*). On trouve aussi la forme *stupparolu* [ʃtuḗar'olu], relevée dans le Cap Corse, avec le signifié 'le fausset'. Ces termes viennent du latin STŪPPA 'étoupe' (REW-8332-*stŭppa*) qui permettait aussi à basse époque de nommer 'un bouchon' (DELL s.v. *stuppa*). Le sens de 'bouchon' ne semble s'être maintenu que dans les parlers corses et calabrais (NDDC s.v. *stuppáglu*, *stuppághiu* 'tappo, turacciolo') face aux autres parlers italo-romans qui continuent uniquement le sens de 'étoupe' (GDLI s.v. *stoppino*).

***Tappu* n.m.** [t'aḗu]

Ce terme est largement attesté en corse pour désigner 'le bouchon de la bonde' (BDLC, ALEIC902) et plus largement 'le bouchon' (BDLC, Falcucci350 s.v. *tappu*). Attesté avec le même signifié dans le domaine italo-roman, il apparaît en napolitain à partir de 1632 (DELI s.v. *tappo*). Ce terme vient du francique TAPPO (REW-8565-*tappo*).

En corse, du substantif *tappu*, a dérivé le verbe *tappà* [taḗ'a] 'boucher'⁹⁵⁰. Cette forme est employée sur la majeure partie du territoire en dehors du Cap corse (BDLC s.v. *tappà*). Il est notamment attesté dans le domaine italo-roman à partir du XVIIIème siècle (DELI s.v. *tappo*) et en sarde (DES s.v. *tappare*). Face à la forme *tappà*, avec le signifié 'boucher', est employé *tuppà* [tuḗ'a] (BDLC s.v. *tuppà*, Falcucci s.v. *tuppà*) particulièrement diffusé dans le Cap Corse et de façon fragmentaire entre le nord-est et le nord-ouest. Cette forme ne semble pas être en usage dans le domaine italo-roman mais on la retrouve en sarde (DES s.v. *tappare*).

4.4.7.e. Le fausset

Pour désigner 'le fausset', le corse emploie cinq lemmes : *spicula*, *spiculettu*, *spirula*, *stupparolu*, *stuppinu*. Le terme *spicula* [sp'igula] est largement diffusé sur l'ensemble du

⁹⁵⁰ Question n°480 'boucher' du questionnaire relatif à la viticulture.

territoire (BDLC s.v. *spicula*, ALEIC904). Sa variante *spirula* [sp'irula] se répartit le long de la côte ouest (BDLC s.v. *spirula*, ALEIC904) et le dérivé *spigulettu* [spigul'ētū] à Corti. L'ALEIC904 recense en supplément les formes *spinula* et *spinnulella* dans le nord-ouest et sud-ouest. Dans le Cap Corse sont notamment employés *stupparolu* [ʃtuḡar'olu] et *stuppinu* [ʃtuḡ'inu]⁹⁵¹. La forme *stuppinu* est aussi diffusée dans le nord-est avec les signifiés 'le bouchon de la bonde' et 'le bouchon'.

***Spicula* n.f.** [sp'igula] / ***Spiculettu* n.m.** [spigul'ētū] / ***Spirula* n.f.** [sp'irula]

Le terme *spicula* est le plus employé pour désigner 'le fausset' (BDLC s.v. *spicula*, Falcucci s.v. *spicula*). La forme *spiculettu*, relevée dans une localité, dérive de *spicula* avec le suffixe diminutif *-ettu*. A partir du substantif *spicula*, s'est notamment formé le verbe *spiculà* [spigul'a] 'tirer le vin'⁹⁵². *Spicula* vient du latin SPĪCŪLU(M) (REW-8147-*spīcŭlum*), dérivé de SPĪCA 'épi, pointe' (REW-8145-*spīca*), qui permettait de désigner 'un objet en forme de pointe' (DELL s.v. *spīca*). Le signifié 'fausset' développé en corse s'appuie sur le motif de la forme. Les parlers italo-romans continuent le sens premier du latin sans l'étendre au domaine viticole. Cependant les parlers sardes (DES s.v. *spindulu* 'zipolo, cavicchia per turare la cannella della botte') et calabrais (NDDC s.v. *spinula* 'zipolo della botte') continuent le latin SPĪNŪLA 'petite épine' (REW-8154-*spīnŭla*) avec le signifié 'fausset' et dont dérive aussi la forme représentée dans l'ALEIC904 *spinula*. D'autre part, la forme *spirula* est probablement une variante de cette dernière avec réinterprétation du /n/.

4.5. Les actions

Dans cette partie, nous observerons les actions effectuées après la fin des processus de vinification.

4.5.1. Tirer le vin

Pour désigner l'action de 'tirer le vin', le corse emploie onze lemmes : *caccià*, *levà*, *mette*, *mutà*, *rilevà*, *sbuttà*, *spiculà*, *suttirà*, *tirà*, *tramutà*, *travasà*. Depuis les enquêtes de Bottiglioni à aujourd'hui, une opposition nord-sud apparaît avec *levà* [lev'a] diffusé dans la moitié nord et *mutà* [mut'a] dans la moitié sud. En ce qui concerne les dérivés des bases *levà* et *mutà*, la forme *rilevà* [rilev'a] est concentrée vers la pointe du Cap Corse et la forme

⁹⁵¹ Cf. *supra* 'le bouchon de la bonde'.

⁹⁵² Cf. *infra* 'tirer le vin'.

tramutà [tramut'a] dans le sud avec une résonance vers le Cap Corse⁹⁵³. Le lemme *tirà* [tir'a] est diffusé sur la majeure partie du territoire (excepté le Cap Corse). L'emploi de *suttirà* [sutir'a] se répartit sur une ligne qui va de Spiluncatu à Tocchisu en passant par le centre. La forme *travasà* [travaz'a] a été relevée dans une localité (Corti) mais selon l'ALEIC916 on remarque qu'elle est bien attestée et qu'elle s'étend du sud-ouest au nord-est dans une aire de diffusion très concentrée. Le verbe *spiculà* [spigul'a], relevé dans deux localités du Cap Corse, dérive du substantif *spicula* [sp'igula] 'le fausset' diffusé sur l'ensemble du territoire⁹⁵⁴. Les lemmes suivants ont été relevés de façon plus isolée dans une à deux localités : *caccià* [katj'a]⁹⁵⁵ (Pastricciola, Tallone) ; *mette* [m'ete] dans la locution [m'et a m'an a a b'oti] (Eccica Suareda) ; *sbuttà* [zbut'a] (Azzana). En ce qui concerne *sbuttà*, on remarque, depuis les relevés de Bottiglioni, que son emploi n'est diffusé que dans le sud de la Corse. La comparaison des données BDLC avec celles de L'ALEIC907 et de l'ALEIC916, révèle une perte d'emploi du verbe *cambià* [kambj'a] dans le lexique viticole qui est cependant bien en usage dans le vocabulaire courant avec le signifié '(se) changer'. Les cartes de L'ALEIC démontrent une large diffusion de ce terme avec les signifiés 'transvaser (le vin)' et 'soutirer (le vin)' qui n'apparaît pas sur la carte 'tirer (le vin)' de la BDLC.

Levà vb. [lev'a]

Ce verbe, employé dans le lexique viticole corse avec les signifiés 'tirer le vin', 'transvaser le vin' et 'soutirer' (BDLC s.v. *levà*, ALEIC916, ALEIC907), continue le latin LĒVĀRE 'soulever, lever, élever' (REW-5000-*lĕvāre*) dont le sens premier est 'alléger'. La forme *levare* est attestée dès le XIIIème siècle avec les signifiés 'soulever, élever' mais ne semble pas être employée dans le lexique viticole italo-roman (DELI, GDLI s.v. *levare*).

Mette vb. [m'ete]

Dans le lexique viticole corse, ce verbe a été relevé dans une locution [m'et a m'an a a b'oti] dans laquelle on observe la présence du nom *botte* 'tonneau'⁹⁵⁶. Avec les différents sens relevés dans la BDLC, le verbe *mette* apparaît fréquemment dans des locutions verbales. C'est un terme très général dont le signifié est spécifié à l'aide d'un complément. Il permet de

⁹⁵³ Il est fréquent de retrouver des phénomènes linguistiques partagés par les parlers du sud et du Cap Corse.

⁹⁵⁴ Cf. *supra* 'le fausset'.

⁹⁵⁵ Ce verbe est très productif en corse et porteur du sens général 'enlever'. Pour son analyse, cf. 'épamprer'.

⁹⁵⁶ Cf. *supra* 'le tonneau' et l'analyse *infra* de *sbuttà*.

traduire le français *mettre* signifiant ‘agir de façon à établir ou modifier (la localisation, la disposition, l’état, la fonction, la situation de quelque chose ou de quelqu’un)’ (TLFi s.v. *mettre*). Dans l’ALEIC907, a notamment été relevé *mette manu* ‘svinare, soutirer (le vin)’ dans une localité située en Balagne. On retrouve donc l’emploi d’un syntagme relativement figé qui rappelle à titre d’exemple les locutions gallo-romanes *mettre la main à la poche* ou *se mettre les mains aux yeux*⁹⁵⁷.

Le corse *mette* vient du latin MĪTTĒRE ‘laisser aller, laisser partir, lâcher, lancer’ étendu par la suite au signifié ‘envoyer’ (REW-5616-*mīttēre*, DELL s.v. *mittō*) et qui a évolué vers le sens de ‘agir de façon à établir ou modifier (la localisation, la disposition, l’état, la fonction, la situation de quelque chose ou de quelqu’un)’ dans les parlers romans. L’italo-roman *mettere* est attesté à partir du XIII^e siècle avec ce même sens (DELI, GDLI s.v. *mettere* ‘collocare, porre, disporre, situare, sistemare, riporre, deporre qualcosa in un determinato luogo o recipiente, in un certo modo o secondo un dato ordine, talvolta con una funzione e con uno scopo particolare e preciso’).

Mutà vb. [mut’a] / **Tramutà vb.** [tramut’a]

Le verbe *mutà* est employé dans le sud de la Corse avec les signifiés ‘tirer le vin’, ‘transvaser le vin’ et ‘soutirer le vin’ (BDLC s.v. *mutà*, ALEIC916, ALEIC907). Il continue le latin MŪTĀRE ‘changer, échanger ; changer de lieu ; se déplacer’ (REW-5785-*mūtāre*, DELL s.v. *mūtāre*). L’idée principale présente dans les signifiés latins de mouvement et de changement est maintenue dans les signifiés relatifs au lexique viticole et plus largement dans les sens du vocabulaire courant. Il y a à la fois maintien et élargissement du sens premier dans les langues romanes. L’italo-roman *mutare* est d’abord attesté (1219) avec le sens de ‘transformer’ (DELI s.v. *mutare*) et à partir des siècles XV-XVI on retrouve le même signifié qu’en corse ‘transvaser un liquide (en particulier le vin et l’huile)’ (GDLI s.v. *mutare* ‘travasare un liquido (soprattutto vino o olio) da un recipiente a un altro’). Dérivé du verbe *mutà* avec le préfixe *tra-* (lat. TRANS- ‘au delà de’), la forme *tramutà* ‘tirer le vin’, ‘transvaser le vin’ et ‘soutirer le vin’ (BDLC s.v. *tramutà*, ALEIC916, ALEIC907) est employée dans le sud et le Cap Corse. Ici le suffixe permet d’insister sur la notion de ‘mouvement’⁹⁵⁸. Avec le signifié ‘travasare un liquido, in partic. il vino o l’olio’, l’italo-roman *tramutare* est attesté à partir du XIV^e siècle (GDLI s.v. *tramutare*).

⁹⁵⁷ En français, le motif est plus transparent.

⁹⁵⁸ Rohlfs1969, § 1031.

Rilevà vb. [rilev'a]

Dans le lexique viticole, ce verbe est attesté par plusieurs sources pour désigner les actions de ‘tirer le vin’, ‘transvaser le vin’ et ‘soutirer le vin’ (BDLC s.v. *rilevà*, ALEIC916, ALEIC907, Falcucci s.v. *rilevà*⁹⁵⁹). La forme *rilevà* est composée du préfixe de renforcement RE-. Déjà en latin l’étymon LĒVIS a donné lieu au dérivé RĚLĚVĀRE ‘relever et soulager’ (REW-7192-*rĚlĚvāre*, DELL s.v. *lĚvis*) qui continuent dans les parlers italo-romans avec la forme *rilevare* ‘levare, alzare di nuovo’ (1292) (DELI s.v. *rilevare*).

Sbuttà vb. [zbut'a]

Avec le signifié ‘tirer (le vin)’, *sbuttà* n’a été relevé que dans une localité mais les données de l’ALEIC907 démontrent qu’il était bien diffusé dans la sud de la Corse avec le signifié ‘svinare’. Ce terme est un dérivé parasynthétique de *botte* [b'ɔ̃tɛ] ‘tonneau’ avec le préfixe privatif *s-* et le suffixe verbal *-à*. Le préfixe permet de mettre l’accent sur l’idée d’enlever le vin du tonneau. L’italo-roman *sbottare* avec le signifié ‘tirer le vin’ est attesté à partir du XVIIème siècle (GDLI s.v. *sbottare* ‘spillare il vino dalla botte’). Dans le même champ sémantique avec toutefois certaines nuances de sens, on retrouve l’italien *sbottare* ‘lasciar fuoriuscire di botto dal collo della bottiglia (parlando del tappo) o dalla botte’ (1628), le roman. *sbottà* ‘uscire (parlando dell’olio)’ ou le luc.nord-occ. *zbuttà* ‘togliere il tappo da un recipiente colmo di liquido’ (LEI s.v. **bott-/*butt-*).

Suttirà vb. [sutir'a]

Ce terme a été relevé dans peu de localités pour désigner l’acte de ‘tirer le vin’ (BDLC s.v. *suttirà*). Il est cependant probable que ce soit un gallicisme⁹⁶⁰, une influence du français *soutirer*. Le gallo-roman *soutirer*, dérivé de *tirer* avec le préfixe *sous-*, est attesté dès le XIIème siècle (DELF s.v. *tirer*). A partir de 1721, on le retrouve avec le signifié bien précis relatif au lexique viticole ‘transvaser du vin, etc. d’un tonneau dans un autre, de manière que la lie reste dans le premier’ et dans son acception actuelle il permet notamment de désigner l’action de ‘tirer le vin à la base de la cuve à l’aide d’un siphon pour le transvaser après fermentation’ (TLFi s.v. *soutirer*).

⁹⁵⁹ Falucci s.v. *rilevà*: di solito *rilevà lu vinu* levarlo da un fusto e metterlo in un altro, perchè non resta intorbidato dalla feccia, *transvaser*, anche *soutirer*.

⁹⁶⁰ Il n’est pas attesté dans les dictionnaires étymologiques et historiques italo-romans et les dictionnaires corses.

Tirà vb. [tir'a]

Ce verbe, attesté avec différents signifiés en corse, est largement diffusé pour désigner l'acte de 'tirer le vin', de 'soutirer' (BDLC s.v. *tirà*, ALEIC907, ALEIC916). Ce terme dérive du latin parlé *TĪRĀRE (REW-8755-**tīrāre*) de TAHERE 'traîner, tirer' et par la suite 'aspirer, avaler' (DELL s.v. *tahere*). Dans le domaine italo-roman, *tirare* est attesté dès le XIV^{ème} siècle avec des signifiés analogues au latin (DELI s.v. *tirare*). Dans le lexique viticole, il est documenté à partir du XVI^{ème} siècle (La Crusca 1729-1738 s.v. *tirare* 'tirare, parlandosi de' vini, vale Chiarire') et plus tardivement (XX^{ème} s.) avec le signifié précis 'tirer le vin' (GDLI s.v. *tirare* spillare il vino da botti o damigiane, per berlo o trasferirlo in bottiglie').

Travasà vb. [travaz'a]

Relevé dans une localité pour désigner l'acte de 'tirer le vin' (BDLC s.v. *travasà*), il est plus largement attesté par Bottigliani avec le signifié (transvaser (le vin)) (ALEIC916). Ce verbe est composé du préfixe *tra-* du latin TRĀNS-⁹⁶¹ 'par delà, au delà de ; de part en part' (REW-8852-*trans-*, DELL s.v. *trāns*) et de la base *vasu* 'récipient, vase' du latin VASU(M) 'vase, récipient (à liquides) ; ustensiles ; instruments, outils (pour l'agriculture, la chasse, etc.)' (REW-9161-*vas*, 2. *vasum*, DELL s.v. *vās* et *vāsum*). Littéralement *travasà* signifie donc 'passer (un liquide) d'un récipient à un autre récipient'. C'est avec ce signifié qu'il est attesté dès le XIV^{ème} siècle dans le domaine italo-roman (DELI, GDLI s.v. *travasare*).

4.5.2. Goûter le vin

Pour désigner l'acte de 'goûter (le vin)', le corse emploie cinq lemmes : *assaghjà*, *attastà*, *gustà*, *paspà*, *tastà*. Le lemme le plus utilisé est *tastà* [tast'a] largement diffusé sur l'ensemble du territoire. Dérivé de la base *tastà*, la forme *attastà* [atāst'a] a été relevée dans deux localités à Balogna (sud-ouest) et à Luri (Cap Corse). Le lemme *assaghjà* [asāj'a] est en particulier diffusé sur une ligne allant de la pointe du Cap Corse à San Lorenzu et se retrouve localement en Balagne (Aregnu), dans le sud-ouest (Balogna) et à Bunifaziu. La forme *paspà* [pasp'a] s'emploie essentiellement dans le nord-est de la Corse. Avec le signifié 'à tâtons, tâtonner', on peut aussi retrouver des dérivés de *paspà* dans le sud-ouest et le Cap Corse. La forme *gustà* [guʃt'a] n'a été relevée que dans une localité à Santa Maria di Lota.

⁹⁶¹ A côté de *tra-* devant consonne sonore, la forme *tran-* devant *s-* initial s'est maintenue dans les langues romanes (DELI s.v. *tra-*, DELL s.v. *trāns*).

Tastà vb. [tast'a] / **Attastà vb.** [āast'a]

En corse, cette forme est la plus employée pour désigner l'acte de 'goûter (le vin)' (BDLC s.v. *tastà*). Elle vient du latin parlé *TASTĀRE (REW-8595-* *tastāre*) qui résulte d'un croisement entre TANGERE 'toucher' (REW-8558-*tangere*, DELL sv. *tangere*) et GUSTĀRE 'goûter' (REW-3926-*gustāre*, DELL s.v. *gustus*). Il semblerait que le corse et le sarde (DES s.v. *tastare* 'assaggiare') emploient ce terme essentiellement avec le sens de 'goûter'. Dans le domaine italo-roman continuent aussi bien le signifié latin 'toucher' (de TANGERE) que celui de 'goûter' (de GUSTĀRE). Ces deux signifiés sont attestés à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *tastare*, GDLI s.v. *tastare*). Cependant le sens de 'goûter' semble plus particulièrement répandu dans certains dialectes (DELI, GDLI)⁹⁶². De la base *tastà*, a dérivé le verbe moins usité *attastà* [āast'a] avec le préfixe AD-. Il est attesté avec les sens de 'toucher' et 'goûter' (BDLC s.v. *attastà* 'goûter', Falcucci s.v. *attastà* 'tâter ; goûter'. Comme pour *tastare*, l'italo-roman emploie la forme *attastare*, dès le XIII^{ème} siècle dans l'aire spécifique milanaise et plus générale lombarde (TLIO s.v. *attastare* 'toccare'), avec le sens de 'toucher'. On retrouve également le sens de 'goûter' dans les dialectes de la Lunigiana⁹⁶³.

Le double sémantisme évoqué jusqu'à présent soit 'toucher' et 'goûter' se retrouve notamment dans les termes ci-dessous.

Paspà vb. [pasp'a]

En effet comme pour *attastà* ou *tastà*, ce verbe est employé avec des signifiés relatifs au 'toucher' et au 'goût' (BDLC s.v. *paspà* 'goûter (le vin) ; tâtonner', Falcucci s.v. *paspighjà* 'palpare, attassare, tâter'). D'après le REW, il semblerait que la forme *paspà* soit le résultat d'un croisement entre PALPĀRE et TASTĀRE⁹⁶⁴. Le calabrais emploie une forme similaire avec le passage de /l/ à /s/ (NDDC s.v. *paspāre*, *paspà* 'palpare, tastare, andare al tasto'). Le latin PALPĀRE 'toucher légèrement de la main, tapoter, caresser, flatter ; tâter, palper' (REW-6176-*palpāre*, DELL s.v. *palpor*, -*āris* (et *palpo*, -*as*)) continue aussi dans les autres parlars italo-romans avec la forme *palpare* attestée dès le XIII^{ème} siècle (DELI s.v. *palpare* 'tastare', GDLI s.v. *palpare* 'toccare a lungo con la mano aperta o con la dita un oggetto

⁹⁶² Cf. aussi Rohlfs1979 s.v. *tastare* (sarz.), corso *tastà* 'assaggiare' ; cfr. sard. *tastare*, *tastai*, gen., lomb., trent. *tastà*, piem. *tastè*, sic. *tastari* id. anche catal. *tastar*, ant. fr. *taster*, ant. prov. *Tastar*, arag. *tastar* id.

⁹⁶³ Rohlfs1979 s.v. *atastare* (sarz.), cors. *attastà* : 'assaggiare'.

⁹⁶⁴ REW-6176-*palpāre* : it *palpare*, friaul *palpà* + -8000-*tastare* : arbed *paspà*, calabr *trappare*.

materiale o un parte del corpo...; tastare'). Du sens premier 'toucher', le terme *paspà* (et variantes) s'est élargi à la désignation de l'acte de 'goûter'.

Assaghjà vb. [ašaj'a]

En corse, ce verbe est essentiellement employé avec le signifié 'goûter' (BDLC s.v. *assaghjà* 'goûter (le vin)'). Cependant Falcucci le glose également avec le sens de 'tâter' (Falcucci96 s.v. *assaghjà* 'assaggiare, goûter, tâter'), ainsi que le substantif *assaghju* (Falcucci96 s.v. *assaghju* 'assaggio, action de goûter, essai'). Cette forme vient du bas latin EXAGIU(M) 'balance, pesée' (REW-2932-*exagium*, DELL s.v. *exagium*). Dans le domaine italo-roman, une première attestation en 1250 apparaît de la forme *asaça* dans l'aire vénitienne avec le signifié 'compiere un tentativo, cercare (di fare qsa); desiderare qsa' (TLIO s.v. *assaggiare*). Toujours à partir du XIIIème siècle, ce terme est employé pour désigner l'acte de 'goûter' dans les parlers méridionaux, toscans, de la Lombardia et de l'Emilia-Romagna (TLIO s.v. *assaggiare* 'assaporare un poco poco d'un cibo o d'una bevanda, per verificarne il gusto, la bontà'). Dans les signifiés italo-romans⁹⁶⁵ relatifs au 'goût', l'accent est mis sur 'une petite quantité, goûter une petite quantité'; ce qui rejoint l'idée du sens latin 'pesée'.

Du latin aux parlers corses et italo-romans, de la désignation de 'pesée, balance' les signifiés se sont élargis à 'essai', 'tâter' et 'goûter', donc de l'évaluation de la quantité ils se sont étendus à l'évaluation faisant appel au toucher et au goût.

Au niveau sémantique, à côté de la nette polysémie des termes précédents, le lemme suivant sert uniquement à désigner l'acte de 'goûter'.

Gustà vb. [guʃt'a]

Ce verbe a été relevé dans une seule localité du Cap Corse (Santa Maria di Lota) avec le signifié 'goûter (le vin)' (BDLC s.v. *gustà*). Cependant le substantif de même famille *gustu* [gust'u] 'goût' est très largement attesté sur l'ensemble du territoire corse (BDLC s.v. *gustu*, Falcucci s.v. *gustu*). Le substantif *gustu* continue le latin GUSTU(M) 'goût' (REW-3927-*gustus*) duquel a notamment dérivé le verbe GUSTĀRE 'goûter' (REW-3926-*gustāre*, DELL s.v. *gustus*). Dans le domaine italo-roman, le nom *gusto* 'funzione sensoriale specifica per avvertire il sapore dei cibi' et le verbe *gostare* (variante de *gustare* : 1304-08) 'assaporare con

⁹⁶⁵ DEI, DELI, GDLI, La Crusca s.v. *assaggiare*.

piacere cibi o bevande gradite al palato' sont attestés avant 1294 (DELI s.v. *gusto*). Ce terme est notamment employé dans les parlers sardes (DES s.v. *gustare* 'gustare, assaggiare').

4.5.3. Mettre le vin en bouteille

Pour désigner l'action de 'mettre le vin en bouteille', le corse emploie essentiellement et sur l'ensemble du territoire le verbe *imbuttiglià* [imbuṯiʎ'a]. La locution *mette u vinu in buttiglia* [m'ε̄te u β'inu im buṯ'iʎa] est diffusée de façon fragmentaire dans le Cap Corse, en Balagne et dans le sud de la Corse⁹⁶⁶. Dans une localité à San Lorenzu apparaît le verbe *cascità* [kaf'iṯ'a], qui est un gallicisme, employé par ailleurs avec le signifié 'cacher'.

Imbuttiglià vb. [imbuṯiʎ'a]

Ce verbe, bien attesté en corse (BDLC s.v. *imbuttiglià*, Falcucci s.v. *imbuttiglià*), dérive du substantif *buttiglia* [buṯ'iʎa] 'la bouteille' avec le préfixe *-in*. Ce préfixe est employé avec une fonction, déjà existante en latin, soit 'le mouvement, le changement de lieu'⁹⁶⁷. Dans le domaine italo-roman, la forme *imbottigliare* est attestée à partir de 1789 avec le même signifié qu'en corse (DEI, DELI, GDLI, La Crusca s.v. *imbottigliare*).

Concernant le substantif *buttiglia* [buṯ'iʎa], il est largement attesté en corse (BDLC s.v. *buttiglia*, Falcucci s.v. *buttiglia*, Ceccaldi s.v. *buttiglia*). Il vient du latin tardif BUTTICULA 'récipient' (REW-1426-*būtīcula*), diminutif de BUTTE(M) (LEI s.v. *būtīcula*). Le signifié originel est 'récipient en bois' et le sens 'bouteille en verre' (qui nous intéresse ici) est d'origine gallo-romane. L'aboutissement /gl/ du type *bottiglia*, attesté en toscan à partir du XIV^e siècle, pourrait s'expliquer par un changement de suffixe⁹⁶⁸. A côté des formes corses du type *buttiglia* (réparties sur l'ensemble de l'île), la forme *butteglia* [buṯ'εʎa] se diffuse dans le Nebbiu, le sud-ouest, le Fiumorbu et l'Extrême-sud. Ce dernier type est un emprunt gallo-roman, comme l'énonce le LEI : « *La forma it. botteghe è considerata prestito galloromanzo, soprattutto conosciuto nei dialetti settentrionali occ., nella Corsica e nel regno di Napoli-Sicilia.* ».

⁹⁶⁶ Pour l'analyse du verbe *mette* [m'ε̄te], cf. *supra* 'tirer le vin'.

⁹⁶⁷ Rohlfs 1969, § 1015.

⁹⁶⁸ « *L'it. bottiglia (e non botticchia) sembra essere forma fiorentina (botilglia 1365ca.), forse da spiegare con cambio di suffisso (-ilia), cfr. le prime attestazioni in antroponimi lat.mediev.tosc. Martini Butilia (Firenze 1070, GlossDiplTosc, Larson 108), Agneli Buctilia (1104 e 1114, ib.), Butilglia (Siena XII, ib.), Botillia (ib.). Il fior. bottiglia (dal 1566) potrebbe essersi irradiato con la diffusione del fiasco di vetro.* » (LEI s.v. *būtīcula*).

Cette question nous amène notamment à observer le nom utilisé pour désigner l'outil servant à mettre en bouteille c'est-à-dire 'l'entonnoir'.

L'ensemble des parlers corses emploie le lemme *imbutu* [imb'utu] pour désigner 'l'entonnoir'. Une variation s'opère au niveau de la voyelle pré-tonique qui connaît des réalisations en /i/, /a/ ou /u/. La comparaison des données de la BDLC et de l'ALEIC démontre que la forme *ambutu* [amb'utu] avec l'initiale /a/ se diffuse dans le nord de la Corse face à *umbutu* [umb'utu] avec l'initiale /u/ dans le sud et le Fiumorbu. La forme *umbudu* avec labialisation est également en usage dans les parlers sardes, notamment campidaniens (DES s.v. *imbutu*). La forme *imbutu* avec la voyelle pré-tonique /i/ s'étend de façon fragmentaire sur l'ensemble de l'espace insulaire.

Ce terme, bien attesté en corse (BDLC s.v. *imbutu*, ALEIC904, Falcucci s.v. *ambutu*), viendrait du latin tardif *IMBŪTU(M)* (REW-4286-**imbūtum*). Dans le domaine italo-roman, *imbuto* 'arnese a forma di cono rovesciato e terminante in un cannello cavo, per travasare un liquido in bottiglie, fiachi e sim.' est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (DELI, DEI, GDLI, La Crusca 1729-1738 s.v. *imbuto*).

4.5.4. La cire à cacheter et cacheter

Les contextes 'cacheter' et 'la cire à cacheter' sont traités ensemble car une grande partie des verbes désignant 'cacheter' dérive des substantifs servant à nommer 'la cire à cacheter'. Pour désigner 'la cire à cacheter', le corse emploie quatre lemmes : *cera*, *ceralacca*, *ciracca*, *lacca*. La forme *cera* [tʃ'ɛra] a été relevée dans le Cap Corse, en Balagne et dans le sud mais elle est employée sur l'ensemble du territoire avec le signifié plus général 'la cire'. La forme *ceralacca* [tʃeral'ãka] est particulièrement diffusée tout le long de la côte est et dans la partie centrale de la Corse. La forme *lacca* [l'ãka] apparaît dans deux localités opposées, au sud-ouest (Azzana) et au nord-est (Pedicroce). En ce qui concerne la forme *ciracca* [tʃir'ãka], elle a été relevée dans une localité située au nord-est (San Lorenzu). Pour désigner l'action de 'cacheter', le corse emploie neuf lemmes : *aceralaccà*, *cascità*, *ceralaccà*, *ciraccà*, *inceralaccà*, *incirà*, *laccà*, *mette a cera*, *sucilà*. Comme nous l'avons évoqué ci-dessus, la majorité de ces lemmes dérive des dénominations de 'la cire à cacheter'. Du substantif *ceralacca*, ont dérivé les verbes suivants : *aceralaccà* [atʃeralak'a] relevé dans le Cap Corse (Santa Maria di Lota) ; *ceralaccà* [tʃeralak'a] concentré dans le nord de la

Corse (Cap Corse, Balagne, centre et nord-est) ; *inceralaccà* [intʃeralāk̄'a] disséminé entre Cap Corse, Nebbiu, centre et Fiumorbu ; *ciraccà* [tʃirāk̄'a] (San Lorenzu). Les dérivés de *ceralacca* sont donc essentiellement diffusés dans le nord de la Corse. L'emploi de la forme *laccà* s'inscrit dans deux aires face à face et opposées soit dans le nord-est et le sud-ouest. Du substantif *cera*, a dérivé le verbe *incirà* [intʃir'a] diffusé dans le Cap Corse (Luri), en Balagna (Filicetu) et dans le sud-ouest (Azzana) et la locution *mette a cera* [m'eṛe a dʒ'era] relevée à Luri dans le Cap Corse. Les lemmes suivants ne sont pas des dérivés des substantifs recensés ci-dessus : *cascità* [kaʃit'a]⁹⁶⁹ (Bastelica, Lecci, Olmeta di Capicorsu) et *sucilà* [sutʃil'a] (Livia).

Cera n.f. [tʃ'era]

En corse ce terme, relevé dans le lexique viticole avec le signifié 'la cire à cacheter', est bien attesté avec le sens plus général de 'cire' (BDLC s.v. *cera*, Falcucci s.v. *cera*). Il continue le latin CĒRA 'cire' (REW-1821-cēra, DELL s.v. cēra). Avec le signifié 'pasta solida dalla bassa temperatura di fusione prodotta dalle api', la forme *cera* est attestée dès le XIIIème dans le domaine italo-roman et en particulier à partir du XIVème siècle en corse dans le « *cartulario medievale della diocesi di Nebbio* » (TLIO s.v. *cera*).

Du substantif corse *cera*, a dérivé le verbe *incirà* [intʃir'a] avec le préfixe *in-*. Ici ce préfixe a le sens de 'fournir, pourvoir de quelque chose'⁹⁷⁰, il permet de renforcer le signifié. Déjà en latin tardif, était employée la forme INCĒRĀRE (DELI s.v. *incerare*). Forme qui continue dans le domaine italo-roman avec *incerare* 'spalmare di cera' attestée à partir du XVème siècle (DELI, GDLI, La Crusca s.v. *incerare*). Ce terme est aussi employé en sarde avec les formes *inkerare*, *inčera* (DES s.v. *kèra*).

Lacca n.f. [l'aḱa]

Falcucci s.v. *lacca* désigne ce terme comme un adjectif présent dans *ceralacca*. Aujourd'hui, les données recensées dans la BDLC s.v. *lacca*, démontrent qu'il est employé en tant que substantif au même titre que *ceralacca* pour désigner 'la cire à cacheter'. Il vient du sanskrit LĀKSĀ passé à l'hindoustani LAKH (REW-4859-lakh) et ensuite à l'arabe LAKK (TLFi s.v. *laque*). La forme latine LACCA semble être attestée à partir du VIIIème siècle (DEI s.v. *lacca*). Dans le domaine italo-roman, une première attestation de la forme *laca* apparaît dans

⁹⁶⁹ [kaʃit'a] : relevé notamment à San Lorenzu avec le signifié 'mettre le vin en bouteille'.

⁹⁷⁰ Rohlf's 1969, § 1015.

l'aire vénitienne dès 1271 (DELI s.v. *lacca*). La forme *lacca* désignant 'une substance colorée de diverses origines et servant à recouvrir divers objets' est attestée à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *lacca* 'sostanza colorata di origine vegetale, animale o artificiale, usata come rivestimento protettivo od ornamentale di vari oggetti').

Du substantif corse *lacca*, a dérivé le verbe *laccà* [laḱ'a] 'cacheter' (BDLC s.v. *laccà*). Dans le domaine italo-roman, le verbe *laccare* 'verniciare con lacca' est attesté très tardivement depuis le XX^{ème} siècle (DEI, DELI, GDLI s.v. *laccare*).

***Ceralacca n.f.* [tʃeral'aḱa]**

Composé des substantifs *cera* et *lacca*, avec le signifié 'la cire à cacheter', ce terme est particulièrement diffusé dans le Cap Corse, le nord-est et le centre de la Corse face à la forme *cera* plus particulièrement diffusée en Balagna et dans le sud. La forme *ciracca* [tʃir'aḱa] (relevé à San Lorenzu) est probablement une variante de *ceralacca* avec syncope du groupe [la]. Dans le domaine italo-roman, le composé *ceralacca* est attesté à partir du XVII^{ème} siècle pour désigner 'la substance utilisée pour cacheter' (DEI, GDLI s.v. *ceralacca*, DELI s.v. *cera* : *ceralacca* 'miscuglio di resine, di sostanze minerali e coloranti, usato spec. per sigillare').

Du substantif corse *ceralacca*, ont dérivé plusieurs verbes désignant l'action de 'cacheter' : la forme syncopée *ciraccà* [tʃiraḱ'a] et la forme pleine *ceralaccà* [tʃeralāḱ'a], ainsi que les formes préfixées *aceralaccà* [atʃeralāḱ'a] et *inceralaccà* [intʃeralāḱ'a]. Le préfixe *in-* a la même fonction que dans *incirà* (cf. *supra*) et le préfixe *a-* de AD-, productif dans la création de nouveaux verbes⁹⁷¹, permet donc de former un nouveau verbe *aceralaccà* à partir du substantif *ceralacca*.

4.5.5. La distillation

Pour désigner 'l'alambic', l'ensemble des parlers corses emploie la forme *lambiccu* [lamb'iḱu]. De *lambiccu* ont dérivé, avec le signifié 'distiller', le verbe *lambiccà* [lambiḱ'a] également diffusé sur tout l'espace insulaire et le substantif *lambiccata* [lambiḱ'ata] relevé à Venacu et à Lecci. Pour désigner l'acte de 'distiller', une autre forme est largement en usage soit *distillà* [distiḱ'a] diffusée de la pointe du Cap Corse à l'Extrême-sud. D'étendue bien

⁹⁷¹ Rohlfs1969, § 1001.

plus réduite, les formes *ripassà* [ripas̄'a] et *ripassu* [ripas̄'u] dans la locution [f'a u ripas̄'u] ont été relevées dans le nord-est à San Lorenzu et à Tocchisu.

Lambiccu n.m. [lamb'iĕku] / **Lambiccà vb.** [lambiĕ'a] / **Lambiccata n.f.** [lambiĕ'ata]

Le substantif *lambiccu* vient de l'arabe ANBIQ (REW-442-*anbiq*) ou plus précisément de *al anbiq*. L'article arabe justifie la présence du /a/ dans le corse *alambiccu* ou le gallo-roman *alambic*. Du nom *lambiccu*, a dérivé le verbe *lambiccà* dont le participe passé *lambiccata* s'est par la suite substantivé.

Dans le domaine italo-roman, le nom *lambicco* est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (TLIO s.v. *lambicco*) et le verbe *lambicare* depuis le XVI^{ème} (DELI, GDLI s.v. *lambicare*).

Distillà vb. [distiĕ'a]

Ce verbe vient du latin DISTILLARE 'qui tombe goutte à goutte' lui-même dérivé du substantif STILLA 'goutte' (REW-8258-, DELL s.v. *stilla*). Dans le domaine italo-roman, avec le sens de 'distiller', il est attesté à partir de 1310 dans des textes florentins (TLIO s.v. *distillare* 'separare un liquido dalla soluzione in cui si trova mediante ebollizione e codenzazione dei vapori, in particolare allo scopo di ottenere liquori o unguenti').

Ripassà vb. [ripas̄'a] / **Ripassu n.m.** [ripas̄'u]

Dans le lexique agricole, ces termes ont été relevés avec différents signifiés : [ripas̄'u] 'distiller' (San Lorenzu), 'la mouture' (Veru), [ripas̄'a] 'distiller' (Tocchisu) et [ripas̄'atu] 'huile de seconde pression' (Guagnu) (BDLC). Ces formes sont composées du préfixe *ri-*, du latin RE-⁹⁷², qui caractérise la répétition d'une action dans le traitement des produits agricoles : les restes de la vinification sont à nouveau traiter.

⁹⁷² Rohlf's 1969, § 1027.

Chapitre 5. L'oléiculture

5.1. L'arbre : dénominations, étymologie et sémantisme

5.1.1. L'olivier

Pour désigner 'l'olivier', le lemme *aliva* [al'iwa] est largement diffusé sur l'ensemble de l'espace insulaire. Une variation s'observe au niveau de l'initiale qui peut être [a] ou [o] (ouvert ou fermé) : [al'iwa] dans toutes les aires dialectales ; [ɔl'iwa] concentré dans une zone comprenant la partie centrale et des localités du nord-est voisines ; [ol'iβa] dans le Cap Corse. Au niveau du genre grammatical, on remarque l'emploi aussi bien du féminin [al'iwa] que du masculin [al'iwu]⁹⁷³. Dans le domaine italo-roman, on retrouve le même phénomène avec les formes *olivo* et *oliva* 'olivier' attestées dès le XIIIème siècle (TLIO s.v. *olivo*). En ce qui concerne la voyelle pré-tonique, d'après les formes recensées par le TLIO, elle varie entre [o] et [u].

En corse, à côté de la diffusion du lemme *aliva*, une aire se dessine avec l'emploi du composé *pede d'aliva* [p'edε d al'iwa] diffusé dans les parlers méridionaux.⁹⁷⁴ Ce lemme, composé d'un nom générique *pede*⁹⁷⁵ et d'un déterminant *aliva*, connaît différentes réalisations phonétiques : [p'e d aliβi] (Auddè) ; [p'edi δ al'iβi] (Lecci) ; [p'ed al'iβi] (Livia) ; [p'e d al'iβi] (Macà Croci) ; [p'edi d al'iβi] (Portivechju) ; [p'edⁱ dal'i^{wi}] (Sampolu) ; [p'edi δ al'iβi] (Santa Lucia di Tallà) ; [p'edi δ al'iwa] (Santa Maria Ficaniedda) ; [p'er d al'iβa]

⁹⁷³ Au contraire de la désignation du fruit pour laquelle seul le féminin est employé. Concernant l'emploi alterné du genre masculin/féminin pour la désignation des arbres ou des plantes, il a été influencé par le processus touché par le latin ARBOR. Sur ce sujet voir Rohlfs1968, § 382 : « *In latino i nomi d'albero erano di norma di genere femminile (fraxinus alta, quercus lata), così come la stessa parola arbor arbor parva). Nel latino volgare arbor, per influsso di altre parole in -or, passò al genere maschile ; di conseguenza anche i nomi dei diversi alberi divennero, col tempo, maschili : soprattutto quelli forniti d'una desinenza che normalmente aveva valore maschile.* ». Voir aussi Medori1999, p. 201.

⁹⁷⁴ L'ALEIC1033 propose une répartition analogue des lemmes *aliva* et *pede d'aliva*.

⁹⁷⁵ Du latin PEDE(M) (REW-6439-*pes, pede*).

(Ucciani); [p'edi δ al'iβa] (Veru).⁹⁷⁶ On le retrouve également en bonifacien : [p'i'a d or'iva] (Bunifaziu).

La variation porte principalement sur le [d] intervocalique de *pede* qui tend à s'affaiblir jusqu'à disparaître dans certaines localités et sur le [v] intervocalique de *aliva* qui peut se réaliser en semi-consonne labio-vélaire voisée [w] ou en constrictive bilabiale voisée [β]⁹⁷⁷. Ce type de composition (avec nuance sémantique) se retrouve notamment en sarde avec *mata de olia* [m'ata de ol'ia]⁹⁷⁸, avec l'emploi d'un générique *mata* 'arbre, plante, buisson' (REW-5424-*matta*) qui se diffuse en logoudorien et campidanien et qui est productif dans la formation des dénominations d'arbres (autre exemple : *matta dessa ficu*) (DES s.v. *mát(t)a*). D'autre part sur l'espace italo-roman, l' AIS 1353 représente l'emploi (dans quelques localités) de composés dont le premier élément est *pianta* 'plante', *albero* 'arbre' ou *piede* 'piéd'⁹⁷⁹ : *pianta d'aliva* (parlers septentrionaux, Toscane, Lazio, Basilicata) ; *albero d'uliva* (parlers septentrionaux, Puglia) ; *piede d'aliva* (Calabre).

5.1.2. Un lieu planté d'oliviers

Pour désigner 'un lieu planté d'oliviers', le corse emploie des termes dérivés de *aliva/oliva* avec suffixes : *alivaghju*, *alivetu/olivetu*, *aliviccìa*. La variation s'observe donc au niveau de l'emploi des suffixes. La forme la plus employée est *alivetu* [aliw'etu]⁹⁸⁰ largement diffusée sur l'ensemble du territoire⁹⁸¹. Le suffixe *-etu* continue le latin *-ĒTU(M)* qui désigne un lieu planté (d'arbres, de plantes)⁹⁸². La variante *olivetu* [oliw'etu] se répartit principalement dans la partie centrale et les localités voisines du nord-est et on la retrouve dans une localité du Nebbiu et du sud-ouest, ainsi qu'à Bunifaziu. Cette dernière est une forme savante qui continue le latin *ŌLĪVĒTU(M)* 'oliveraie' (REW-6057-*ōlīvētum*, DELL s.v. *oleum*). On la retrouve notamment dans la toponymie avec par exemple le micro-toponyme

⁹⁷⁶ Ce type de composé est courant dans le sud pour désigner les arbres fruitiers ; autres exemples : *pedi di chjarasgi* [p'edi di car'aʒi] 'le cerisier' (Cuttuli, Maca Croci, Santa Maria Ficaniedda) ; *pedi di peru* [p'edi di p'ɛru] 'le poirier' (Bastelica, Cuttuli, Maca Croci, Santa Maria Ficaniedda) ; *pedi di mela* [p'edi di m'ɛla] 'le pommier' (Bastelica, Cuttuli, Livia, Maca Croci, Santa Maria Ficaniedda) etc... (cf. BDLC).

⁹⁷⁷ Cf. Dalbera-Stefanaggi 1991, § 64-65, 75.

⁹⁷⁸ D'après une enquête personnelle à Lanusei (dialecte campidanien).

⁹⁷⁹ Nous proposons ici les formes lemmatisées mais bien entendu des variantes phonétiques sont représentées sur l' AIS 1353.

⁹⁸⁰ Comme pour la désignation de l'arbre, on observe aussi bien l'emploi du masculin que du féminin.

⁹⁸¹ Idem ALEIC 1032.

⁹⁸² Rohlf's 1969, § 1135.

Olivet relevé dans le Cap Corse⁹⁸³, d'autre part le suffixe *-etu* est bien attesté dans la formation des toponymes⁹⁸⁴. Dans le domaine italo-roman, le toponyme *Oliveto* est attesté en Toscane (Lucca) dès 892 (DEI s.v. *oliveto*) et le substantif *oliveto* 'terreno piantato a olivi' à partir du XIV^e siècle (DELI s.v. *oliva*, idem DEI). À côté des formes *alivetu/olivetu*, le corse emploie *alivaghju* [aliw'aju] et *aliviccìa* [aliw'iĭʃa]. La forme *alivaghju* (relevée à Munticellu et Pastricciola) présente le suffixe *-aghju*, du latin *-ARIU(M)*, bien attestée pour former des substantifs désignant 'un lieu où se trouvent des végétaux'⁹⁸⁵. Nous retrouvons ce type de formation en Sardaigne: camp. *olivariu*⁹⁸⁶, gall. *uliari*, *aribari*⁹⁸⁷. En ce qui concerne la forme *aliviccìa*, relevée en Balagne (Munticellu, Filicetu) et dans le Haut-centre (Ascu), elle est composée avec le suffixe *-iccìa* du latin *-ĪCIU(M)* qui en Corse sert en particulier à former des noms de localités caractéristiques et des toponymes⁹⁸⁸.

5.1.3. L'olivier sauvage

Pour désigner 'l'olivier sauvage', les lemmes suivants ont été relevés : *aliva salvatica*, *grala*, *olivastru*, *ugliastru*, *uleastru*. Le plus employé est *ugliastru* [uʎ'astru] largement diffusé dans toutes les aires dialectales⁹⁸⁹. Une variation s'observe au niveau de la voyelle pré-tonique: *ugliastru* [uʎ'astru], *ogliastru* [oʎ'astru]/[ɔʎ'astru], *agliastru* [aʎ'astru], *igliastru* [iʎ'astru]. La forme *ugliastru* [uʎ'astru] (variante : *uddastru* [uĭ'astru]) se diffuse sur l'ensemble de l'île. La forme *ogliastru* [oʎ'astru]/[ɔʎ'astru] se répartit sur la majeure partie du territoire, excepté dans les parlers de l'Extrême-Sud.⁹⁹⁰ La diffusion de *agliastru* [aʎ'astru] et *igliastru* [iʎ'astru] est moins étendue avec *agliastru* concentrée dans les parlers du nord et *igliastru* entre Pedicorti di Caghju, le Fiumorbu et le sud-ouest. La forme savante *uleastru* [ul'eastru] apparaît dans l'Extrême-Sud à Quenza et dans la variété ligurienne à Bunifaziu ; la variante *olivastru* [oliβ'aʃtɹu] dans la Cap Corse à Siscu. Le composé *aliva*

⁹⁸³ Cf. CESIT Corsica.

⁹⁸⁴ Rohlfs 1969, § 1135.

⁹⁸⁵ Cf. Medori 2005.

⁹⁸⁶ DES s.v. *oliva* + enquête personnelle à Lanusei.

⁹⁸⁷ ALEIC 1032.

⁹⁸⁸ Rohlfs 1969, § 1038.

⁹⁸⁹ BDLC + ALEIC 1033b.

⁹⁹⁰ Voir notamment commentaire NALC III 891 : « La grande variation phonétique n'a rien que de très normal : *a-* est le traitement de *o-* prétonique (cf. *aliva*), *-dd-* est le traitement méridional de *gli-*, que l'aphérèse peut rendre initial. ».

salvatica [al'iwa zalv'atiga]⁹⁹¹ est également bien représenté, il se diffuse dans le Cap Corse, dans quelques localités du nord-est et dans le Fiumorbu. En ce qui concerne le lemme *grala* [gr'ala], il n'a été relevé que dans une localité à Pedicroce.

Grala n.f. [gr'ala]

Relevé à Pedicroce (BDLC), ce substantif a également été recensé à Centuri dans le Cap Corse par Falcucci s.v. *grala* (variante : *rala*) 'oleastro'. Le terme étant absent du REW⁹⁹², nous ne disposons actuellement d'aucune information permettant de formuler une hypothèse.

Olivastru n.m. [oliβ'aʃtru] / **Ugliastru n.m.** [uʎ'astru] / **Uleastru n.m.** [ul'eastru]

Ces formes viennent du latin OLEĀSTER 'olivier sauvage' (REW-6052-*oleaster*), dérivé de OLEU(M) 'huile d'olive' avec le suffixe -ASTER (DELL s.v. *oleum*). Le suffixe -ASTER exprime ici 'la ressemblance' associée à une fonction péjorative⁹⁹³. L'emploi de ce suffixe met l'accent sur le caractère sauvage de l'arbre : ce phénomène d'attribuer une valeur négative au caractère sauvage d'une plante est répandu⁹⁹⁴. On retrouve la forme savante aussi bien en corse avec *uleastru* (variante : *olivastru*) que dans le domaine italo-roman avec *oleastro* (variante : *olivastru*) attestée dès le XIV^{ème} siècle en Toscane (TLIO s.v. *oleastro*, idem DEI, DELI et GDLI). Des continueurs populaires se sont également développées telles que *ugliastru* (et variantes) en corse ; notamment dans la toponymie avec par exemple la commune *Ogliastru* située dans le Cap Corse⁹⁹⁵, le micro-toponyme *Agliastra* sur la commune de Canavaghja⁹⁹⁶ ou le hameau *Uddastredu* sur la commune de Figari⁹⁹⁷. Le toponyme *Uddastredu* signifie 'lieu planté d'oliviers sauvages'. Par ailleurs, avec un suffixe différent, la BDLC recense le substantif *agliastreta* [aʎaʃtr'ɛda] 'un lieu planté d'oliviers' à Munticellu.

Au niveau phonétique, l'aboutissement du groupe latin -LĔ-⁹⁹⁸ se réalise en [ʎ] [uʎ'astru] voire [j] [uj'astru] sur la majeure partie de l'espace insulaire, excepté dans l'Extrême-Sud où il se réalise en [d] [ud'astru]. Dans cette zone, on observe notamment une réinterprétation de

⁹⁹¹ Composé du substantif *aliva* 'olivier' et de l'adjectif *salvatica* 'sauvage'. Pour l'analyse de l'adjectif *salvaticu*, cf. 'les pousses de la vigne' dans le lexique viticole.

⁹⁹² Et des sources suivantes : AIS, ALT, Devoto1968, DELI, NDDC, Rohlf1979, VDS, DES, DELL.

⁹⁹³ Rohlf1969, § 1127.

⁹⁹⁴ Cf. lexique viticole.

⁹⁹⁵ Cf. CESIT Corsica.

⁹⁹⁶ Cf. CESIT Corsica.

⁹⁹⁷ Cf. Ethnotexte Porti Vechju + J. Canarelli-S. Medori2001.

⁹⁹⁸ Cf. Dalbera-Stefanaggi1991.

la forme *uddastru* avec une aphérèse de [u] qui est perçu comme un article défini [u d'astru]. L'aboutissement en [d] < -LĒ- se retrouve en Gallura avec *uddastru* (Gana, ALEIC1033) et à la Maddalena *addastru* (De Martino 1996 s.v. *addastru*). Les continuateurs populaires de OLEASTER sont également bien représentés dans les parlers italo-romans méridionaux (NDDC s.v. *agghiastru*, *ogliastru* et *ugliastru*, Altamura s.v. *agliàsto,-stro*) et sardes (DES s.v. *odzàstru*)⁹⁹⁹.

5.1.4. Les oliviers sont chargés

Pour indiquer que les oliviers sont 'chargés' d'olives, le terme le plus employé est l'adjectif *carcu* [k'arku] diffusé l'ensemble des parlers corses. Avec ce même signifié, les lemmes suivants ont été relevés chacun dans une seule localité : *adduppiatu* [aḍuḗj'aṭu] (Auddè), *imbardatu* [imbard'ati] (Auddè), *intramatu* [inṭram'adu] (Urtaca), *intricciati* [inṭriṭiṭ'adi] (San Lorenzu) ainsi que dans la locution [k'arkinṭriṭiṭ'adi] à Moltifau, *tricciulu* [triṭiṭ'ulu] (Volpajola).

Carcu adj. [k'arku]

Cet adjectif dérive du verbe *carcà* 'charger'¹⁰⁰⁰. Cette forme « avec syncope précoce du /i/ », qui prédomine en corse, continue le latin tardif CARCĀRE (LEI s.v. **carricāre/caricāre*). On la retrouve dans le domaine italo-roman, en particulier dans la partie centrale face à la forme pleine *caricare* continuant le latin CAR(R)ĪCĀRE 'charger' (REW-1719-*carricāre*, DELL s.v. *carrus*, LEI s.v. **carricāre/caricāre*). Dès le latin sont donc employées des formes sans et avec syncope. Dans le domaine italo-roman, les premières attestations des formes *caricare* et *carcare* remontent au XIIIème siècle (TLIO s.v. *carco/carico*, LEI). Dans le lexique relatif aux végétaux, en particulier avec le sens de 'arbre chargé de fruits', la forme pleine *caricare* est attestée dès le XIVème siècle (LEI, TLIO) et la forme syncopée *carcare* bien à partir de 1651 (LEI).

Les formes suivantes n'ont pas le sens précis de 'chargé' mais elles font référence à cette notion.

⁹⁹⁹ Cf. aussi enquête personnelle à Lanusei.

¹⁰⁰⁰ Cf. BDLC s.v. *carcà*.

Adduppiatu adj. [aḍuḗj'aṯu]

Cet adjectif dérive du verbe *duppià* [duḗj'a] 'doubler', du substantif *doppiu* [d'ḗḗju] 'double', avec le préfixe AD- permettant de créer de nouveaux verbes. Ce substantif continue le latin DŮPLU(M) 'double' (REW-2802-*dŭplus*, DELL s.v. *duo*). Par extension, ce terme permet donc de désigner 'une grande quantité de quelque chose', ce qui rejoint notre signifié 'chargé'. Ce double sens est aussi bien attesté dans le domaine italo-roman à partir du XIIIème siècle (DELI, TLIO s.v. *doppio*).

Imbardatu adj. [imbard'ati]

Cet adjectif dérive de *bardà* 'barde' de *barda* 'barde' qui vient de l'arabe BARDA'A (REW-955-*barda'a*). Avec le sens de 'chargé', il est donc employé par métaphore faisant probablement référence au poids élevé de la 'barde'. Dans le domaine italo-roman, nous retrouvons également des emplois au figuré qui vont dans ce sens.

Intricciatu adj. [inṯriṯ'adu] / **Tricciulu adj.** [triṯ'ulu]

L'adjectif *intricciatu* dérive du substantif *treccia* 'tresse' du latin parlé *TRĪCHEA(M) (REW-8893-**trichea*) du grec *tricha* 'en trois parties' ou *TRĪCHIA(M) du grec *trichía* 'corde' (DELI s.v. *treccia*). A nouveau, avec le sens de 'chargé', nous sommes face à un processus métaphorique : les oliviers sont tellement chargés que leurs branches, leurs fruits s'entremêlent et se présentent comme une tresse. Ce terme permet d'insister sur la quantité importante comme le reflète la locution *carchi intricciati* [k'arkinṯriṯ'adi]. Dans le même champ lexical, les formes *triccia* et *tricciulu* sont bien attestées en corse pour désigner 'un arbre chargé de fruits' (Ceccaldi s.v. *triccia* 'branche terminale de certains arbres fruitiers, cerisiers et châtaigniers notamment, chargée de fruits' ; Alfonsi s.v. *triccia* 'frutti abbondanti aggrappolati su la stessa rama'-*Arburu carcu a tricce* 'albero molto carico di frutti' et s.v. *tricciulu* 'carico di frutti').

Dans le domaine italo-roman, nous retrouvons une forme et un signifié analogues en calabrais avec *trizziddu* 'gruppo di frutti o d'insetti talmente uniti che paiono infilzati' (NDDC).

Ces formations renvoient notamment au motif de formation de *trama*¹⁰⁰¹. De cette base *trama*, a dérivé le verbe *intramà*¹⁰⁰² duquel vient la forme *intramatu* [inṯram'adu] 'les oliviers sont chargés' relevée à Urtaca.

¹⁰⁰¹ Cf. *infra*.

¹⁰⁰² Cf. BDLC s.v. *intramà* 'fleurir (en parlant des arbres à châtons).

5.1.5. La fleur d'olivier

Pour la désignation de ‘la fleur d’olivier’, ont été relevés les lemmes *trama* et *fiore*. Avec le signifié ‘fleur d’olivier’, le terme le plus employé et diffusé sur l’ensemble du territoire est *trama* [tɾ’ama] et sa variante *tramula* [tɾ’amula] face à *fiore* [fj’ɔrɛ] beaucoup moins diffusé. Mais il faut préciser qu’avec le signifié plus général ‘fleur’, le lemme *fiore* est largement diffusé dans tous les parlers corses. Nous sommes donc confrontés à l’emploi d’un terme spécifique *trama* et d’un terme général *fiore*.

***Trama* n.f.** [tɾ’ama] / ***Tramula* n.f.** [tɾ’amula]

Ces substantifs sont spécifiques au lexique de la viticulture et de la castanéiculture. En effet en corse, ils sont attestés aussi bien pour désigner ‘la fleur d’olivier’ que ‘la fleur du châtaigner’ (BDLC s.v. *trama* et s.v. *tramula*, Falcucci s.v. *trama* et s.v. *tramula*)¹⁰⁰³. Dans le domaine roman, avec le signifié ‘fleur d’olivier’, ce terme est employé dans les zones de Grosseto et de Siena en Toscane¹⁰⁰⁴, en sarde dans les parlers de Sassari et de Gallura (DES s.v. *tramula*) et en ibéro-roman *tramilla* (DES s.v. *tramula*). Il est difficile de fournir une date d’attestation de ce terme pour les phytonymes car seul le GDLI s.v. *trama* ‘ciascuna delle gemme fiorifere dell’olive’ le glose dans le lexique agricole avec une attestation tardive au XIXème siècle. Cependant l’italo-roman *trama* ‘l’assemblage des fils’ est bien attesté par les dictionnaires étymologiques à partir du début du XIVème siècle (DELI s.v. *trama* filo che nel tessuto si dispone normalmente all’ordito e che si intreccia con quello nel tessere’, DEI, GDLI, La Crusca 1729-1738 s.v. *trama*).

Différentes étymologies ont alors été proposées pour notre terme *trama* ‘fleur d’olivier’. Le DES s.v. *tramula* propose de remonter au latin TERMES ‘branche d’olivier’ (REW-8666-*tĕrmes*, DELL s.v. *termes*, *-itis*). Cependant cette hypothèse semble poser problème au niveau de la réalisation phonétique de la voyelle tonique car on attendrait alors [e] ou [i] et non [a]. Le DES lui-même met en avant l’aboutissement non régulier de la voyelle tonique en /a/ depuis /e/ en Toscane mais justifie cette réalisation en supposant l’existence d’une forme *TARM déjà en latin.¹⁰⁰⁵ Une autre hypothèse a été posée par M. P. Teillaud-Muraccioli qui propose l’étymon TRĚMŮLUS ‘tremblant’¹⁰⁰⁶. Cependant, celle-ci pose également problème. Une analyse à retenir sur l’étymologie de *trama* est celle de M.J. Dalbera-Stefanaggi et S.

¹⁰⁰³ Voir aussi NALC III 845.

¹⁰⁰⁴ Rohlf 1979 s.v. *trama*.

¹⁰⁰⁵ Pour l’analyse, voir en particulier Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

¹⁰⁰⁶ Teillaud-Muraccioli 1999 pp. 119-120 ; TRĚMŮLUS REW 8880.

Medori¹⁰⁰⁷ : « Les motifs qui semblent présider aux autres dénominations incitent plutôt à se tourner vers l'étymon TRAMA¹⁰⁰⁸, donc la “trame”, l’“assemblage des fils”, le “tissage”. La réalisation de la voyelle tonique appuie cette hypothèse. En effet, les continuateurs de TREMULUS conservent, dans toute l'île, la voyelle étymologique par exemple dans les noms de la bergeronnette¹⁰⁰⁹ avec *coditrèmula*. Par apophonie, la voyelle étymologique Ě de *TRĚMĀRE < TRĚMŪLĀRE “trembler” passe d'ailleurs à [i] dans *trimà* “trembler” qui s'oppose à *tramà*, verbe construit depuis *trama*. Les variations observables du –M-étymologique suivent un processus déjà repéré par M.-J. Dalbera-Stefanaggi pour les noms du “levain”¹⁰¹⁰, avec gémination par renforcement consonantique de -M- > -mm-, puis dissimilation -mm- > -mb-. Ainsi s'expliquent les formes *tramma* et *tràmbula*. Le suffixe atone ‘-ula de *tramula* a pu s'adjoindre à *trama* par analogie sur *tremula*, bien que ‘-ula soit très productif en corse, comme en Toscane et dans une partie de l'Italie septentrionale, où il revêt une valeur diminutive¹⁰¹¹. »¹⁰¹².

Fiore n.m. » [fj'ɔrɛ]

Du latin FLORE(M) ‘fleur’ (REW-3382-*flos*, DELL s.v. *flōs*), cette forme est un terme générique désignant ‘la fleur’ largement attesté dans l'ensemble des parlers corses (BDLC s.v. *fiori* et *fiore*, NALC III 846, Falcucci s.v. *fiore*), en sarde¹⁰¹³ et dans les parlers italo-romans. Dans le domaine italo-roman, ce substantif apparaît dès le XIIème siècle dans les textes septentrionaux et méridionaux et à partir du XIIIème siècle dans les textes toscans (TLIO s.v. *fiore*).

¹⁰⁰⁷ Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

¹⁰⁰⁸ TRAMA REW 8847. *Trama* “fleur du châtaignier” est aussi présent en Toscane, dans les régions de Sienne et de Grosseto, cf. Nesi 2006, p. 335 et ALT.

¹⁰⁰⁹ Voir NALC 3 carte 1072.

¹⁰¹⁰ Dalbera-Stefanaggi 2001, pp. 181-189.

¹⁰¹¹ Rohlfs 1966-1969 §1085, suffixe atone latin -ULUS.

¹⁰¹² Cette analyse a été extraite (dans sa totalité) de Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

¹⁰¹³ DES s.v. *frore* + enquête personnelle à Lanusei.

5.2. Le fruit : dénominations, étymologie et sémantisme

5.2.1. Olive

Pour désigner ‘l’olive’, le corse emploie *aliva* [a'l'iwa] du latin OLIVA (REW-6056-*ōliva*) dans l’ensemble des parlers¹⁰¹⁴. La voyelle prétonique se réalise également en [o] dans le Cap Corse et en [ɔ] dans la partie centrale et le nord-est, ainsi que dans la variété ligurienne de Bunifaziu. Dans le domaine italo-roman, les formes *oliva* et *auliva* ‘frutto dell’ulivo’ sont attestées à partir du XIV^e siècle (TLIO s.v. *oliva*, idem DELI). En ce qui concerne la forme *auliva*, il semblerait qu’il s’agisse d’une forme plus particulièrement diffusée dans les aires méridionales (DEI, TLIO).

5.2.2. Le noyau d’olive

Pour désigner ‘le noyau d’olive’, les lemmes suivants ont été relevés : *granellu*, *naciola*, *nocciu*, *nòcciulu*, *ossu*.¹⁰¹⁵

Deux grandes aires se dessinent avec *nòcciulu* [n'otʃulu] dans la moitié nord et *naciola* [natʃ'ola] dans la moitié sud. A la limite de ces deux zones à l’est, *nòcciulu* apparaît dans le Fiumorbu et *naciola* dans le nord à Antisanti. En ce qui concerne *naciola*, on remarque que la voyelle pré-tonique se réalise en [i] soit [nitʃ'ola] dans la partie haute du sud-ouest.

Les autres lemmes n’ont été recueillis que dans une localité : *granellu* [u ran'eđu]¹⁰¹⁶ (Santa Maria Ficaniedda), *nocciu* [u n'otʃu] (Urtaca), *ossu* [l 'ɔ̃su] (Bunifaziu).

***Nòcciulu* n.m.** [n'otʃulu] / ***Naciola* n.f.** [natʃ'ola] / ***Nocciu* n.m.** [n'otʃu]

Ces formes viennent du latin NŪCLEU(M) ‘noyau’ (REW-5983-*nūcleus*), diminutif de NŪCE(M) ‘noix’ (DELL s.v. *nŭx*, *nŭcis*). Elles permettent de désigner de façon générale ‘le noyau d’un fruit’¹⁰¹⁷ et par processus métonymique nous les retrouvons pour nommer ‘la pâte d’olives’¹⁰¹⁸.

Dans le domaine italo-roman, *nocciolo* est attesté à partir du XIV^e siècle pour désigner ‘le noyau’ (DEI, DELI, GDLI, La Crusca 1729-1738 s.v. *nocciolo*).

¹⁰¹⁴ Concernant le traitement de la voyelle, il s’agit du même processus que pour les noms de ‘l’olivier’ : cf. *supra*.

¹⁰¹⁵ Voir en annexe carte de synthèse n°12 Noyau d’olive.

¹⁰¹⁶ Pour l’analyse de *granellu*, cf. ‘les grains de raisin’ dans le lexique viticole.

¹⁰¹⁷ Cf. carte BDLC correspondant au contexte ‘le noyau d’un fruit’.

¹⁰¹⁸ Cf. *infra* ‘la pâte d’olives’.

Ossu n.m. [ˈɔ̃su]

Ce substantif vient du latin ŌSSU(M) ‘os’ (REW-6114-*ōssum*, DELL s.v. *os*). Du sens de ‘partie dure et interne du corps humain’, son emploi s’est étendu dans certains parlers romans à la désignation de la ‘partie dure et interne d’un fruit’. Relevé à Bunifaziu (BDLC) pour désigner ‘le noyau’, *ossu* a également été recensé dans le Cap Corse à Roglianu et Centuri par Falcucci s.v. *ossu* ‘*ossu d’aliva e così degli altri frutti*’ ; nous le retrouvons donc aux deux extrémités de l’île.

Dans le domaine italo-roman, avec le sens de ‘noyau d’un fruit’, il est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *osso*). D’après l’AIS 1281, on observe que le type *osso* désignant ‘le noyau’ se diffuse sur la grande partie de l’espace italo-roman soit dans les régions suivantes : parlers septentrionaux, Marche, Umbria, Abruzzo, Lazio, Campania, Calabre, Sicilie. En Sardaigne, toujours d’après l’AIS 1281, ce type lexical est le seul employé pour nommer le noyau d’un fruit¹⁰¹⁹.

5.2.3. La pulpe

Pour désigner ‘la pulpe’, l’ensemble des parlers corses emploie *polpa* [pˈɔlpa]. Le lemme *carne* a été relevé dans une localité à Veru [a k’aʀi] mais il est largement diffusé sur le territoire insulaire pour nommer ‘la viande’. Le terme *pasta*, relevé ici à Urtaca [a b’aʃta], est principalement employé pour désigner ‘la pâte d’olives’¹⁰²⁰. Enfin l’emploi de la forme *zipara*, relevée ici dans une localité à Luri [a dz’ibara], est mieux représenté avec le signifié ‘le mélange de restes d’huile et d’eau chaude’¹⁰²¹.

Polpa n.f. [pˈɔlpa]

Ce substantif continue le latin PŪLPA ‘maigre de la viande, chair ; pulpe (d’un fruit)’ (REW-6834-*pŭlpa*, DELL s.v. *pulpa*). Au niveau phonétique, on peut remarquer deux réalisations de la voyelle tonique. Le vocalisme de type sarde est bien représenté dans l’aire corso-gallurienne avec la forme [pˈɔlpa] face aux autres aires dialectales corses dans lesquelles /ũ/

¹⁰¹⁹ Cf. aussi DES s.v. *ossu* ‘nocciolo (di frutti come la susina, la pesca, la ciliegia, ecc.)’¹⁰¹⁹). Au cours de mon enquête à Lanusei, j’ai relevé *ossu de s’olia* [ˈɔ̃su de s ol’ia] soit une formation composée d’un nom générique *ossu* et d’un déterminant *de s’olia* permettant de préciser de quel fruit provient le noyau.

¹⁰²⁰ Cf. *infra* ‘la pâte d’olives’ pour l’analyse de *pasta*. Ici, il s’agit probablement d’une confusion de la part de l’informateur.

¹⁰²¹ Cf. *infra* ‘le mélange de restes d’huile et d’eau chaude’, pour l’analyse de *zipara*.

aboutit à [ɔ] soit [p'ɔlpa]¹⁰²². Dans le domaine italo-roman, la forme *polpa* désignant 'la pulpe (d'un fruit)' est attestée dans l'aire toscane dès 1282 (TLIO s.v. *polpa*). Ce terme est aussi employé en sarde (DES s.v. *pùlpa* 'polpa')¹⁰²³.

Carne n.f. [k'arne]

Relevé pour désigner 'la pulpe', ce terme est particulièrement employé en corse avec le sens de 'viande' (BDLC s.v. *carne*, Falcucci s.v. *chernà*, Ceccaldi s.v. *carne*, Alfonsi s.v. *carne*). Il vient du latin CARNE(M) 'morceau de chair, de viande' puis 'chair' et 'pulpe (d'un fruit)' (REW-1706-*caro,-nis*, DELL s.v. *carō, carnis*). Donc dès le latin, le sens de ce terme connaît le signifié 'pulpe d'un fruit'. Au niveau phonétique, on remarque l'assimilation progressive du groupe latin -RN- dans les parlers du sud avec [k'aṛi] (BDLC s.v. *carne*, Falcucci s.v. *carri*) face à la conservation dans les parlers du nord avec [k'arne]¹⁰²⁴. Dans le domaine italo-roman, *carne* apparaît dès le XIIème siècle dans l'aire vénitienne dans une locution traduisant l'acte de 'changer d'habitude' (TLIO s.v. *carne* 'lasciare la carne cruda per la cotta'). A partir du XIIIème siècle, ce terme est attesté pour désigner 'la chair humaine et animale' (TLIO s.v. *carne*) et depuis le XIVème siècle il est employé avec le signifié qui nous intéresse soit 'la pulpe d'un fruit' (LEI s.v. *caro*). En sarde, la forme *kárre (-i)* est aussi attestée pour désigner 'la chair humaine'. Cependant, comme le souligne notamment le LEI, seul les parlers de Sassari et de Gallura *kárrri* emploient ce terme aussi dans la désignation de 'la chair animale' face aux autres variétés qui la désignent avec la forme *pètta* (DES s.v. *kárre*, LEI s.v. *caro*).

5.2.4. Le pédoncule

Pour désigner 'le pédoncule', les lemmes suivants ont été relevés : *cappicciolu, coda, pedunculu, picciolu, rappa*. Le plus diffusé est *picciolu* [pit̃'olu] employé dans l'ensemble des parlers corses¹⁰²⁵. Relevé ici dans quatre localités du Cap Corse à l'Extrême-sud, le lemme *coda* [k'ɔda] est notamment employé sur l'ensemble de l'espace insulaire avec le signifié 'la queue d'un fruit' (BDLC). Les autres lemmes n'ont été relevés que dans une à

¹⁰²² Voir Dalbera-Stefanaggi2001, pp. 149-161.

¹⁰²³ Cf. aussi enquête personnelle à Lanusei : *purpa de oia*.

¹⁰²⁴ Sur ce sujet, voir Dalbera-Stefanaggi1991, § 213.

¹⁰²⁵ BDLC + ALEIC 1020.

deux localités : *cappiciolu* [kaḽiṯ'olu] (San Lorenzu), *pedùnculu* [ped'uŋkulu] (Pedicroce, Livia), *rappa* [r'aḽa]¹⁰²⁶ (Ruglianu).

Picciolu n.m. [piṯj'olu] / **Cappiciolu n.m.** [kaḽiṯ'olu]

Ce substantif est bien attesté en corse pour désigner 'l'axe portant une fleur, un fruit' (BDLC s.v. *picciolu*, Falcucci s.v. *picciólu*, Ceccalci s.v. *picciólu*, ALEIC1020). Il vient du latin PECIOLU(M) 'pétiole' (REW-6324a-*pěciōlus*, DELL s.v. *peciolus*). Il est attesté dès 1282 dans le domaine italo-roman (DELI s.v. *picciolo* 'asse che sostiene il lembo fogliare e lo collega al fusto ; gambo del frutto').

En ce qui concerne le substantif *cappiciolu* [kaḽiṯ'olu], il résulte probablement d'un croisement entre *cappiolu* [kaḽj'olu]¹⁰²⁷ de *cappiu* [k'aḽju] (REW-1666-*capūlum*) et *picciolu* [piṯj'olu].

Coda n.f. [k'ɔda]

Ce substantif est un générique, permettant de désigner 'la queue (d'un fruit, d'un animal)', employé dans l'ensemble des parlers corses (BDLC s.v. *coda*, Falcucci s.v. *còda*, Ceccaldi s.v. *còda*, Alfonsi s.v. *còda*). C'est une forme populaire qui vient du latin CAUDA(M) (variante : *cōda*) 'queue' (REW-1774-*cauda/coda*, DELL s.v. *cauda*). Dans le domaine italo-roman, le terme *coda* est attesté dès le XIIIème siècle pour désigner 'la queue d'un animal' (TLIO s.v. *coda*, idem DELI).

Pedùnculu n.m. [ped'uŋkulu]

Ce substantif est également employé dans les domaines italo-roman (DELI s.v. *peduncolo* 'in botanica, struttura più o meno sottile che sostiene un organo, spec. la porzione terminale dela ramo che porta il fiore' (1721)) et gallo-roman (TLFi s.v. *pédoncule* 'queue d'une fleur, d'un fruit (1778)) mais attesté tardivement. En ce qui concerne son origine, il dérive du latin tardif PEDUNCŪLU(M)¹⁰²⁸, dérivé de PĒS/PĒDIS 'pied'. Le DELL s.v. *pēs*, *pēdis* glose la forme PEDICULUS avec le sens de 'queue, tige, pédoncule d'un fruit' développé à partir de l'emploi de PĒS/PĒDIS « comme partie inférieure ou comme support du corps ».

¹⁰²⁶ Pour ce terme, voir le lexique viticole.

¹⁰²⁷ Pour l'analyse de *cappiolu*, cf. dans le lexique viticole l'analyse de *cappiolu* 'les vrilles'.

¹⁰²⁸ D'après Devoto1968 s.v. *peduncolo* et TLFi s.v. *pédoncule*.

5.3. Travail de la terre et récolte

Dans cette partie, nous analyserons les réponses obtenues pour désigner l'acte de 'nettoyer le sol sous les oliviers' relatif donc au travail de la terre et celles recueillies autour de la récolte des olives.

5.3.1. Nettoyer le sol sous les oliviers

Pour désigner l'acte de 'nettoyer le sol sous les oliviers', les lemmes suivants ont été relevés : *dibbià*, *dirascà*, *diraschera*, *marrità*, *merrellà*, *nettà*, *pulisce*, *rascià*, *rastellà*, *razzicà*, *spazzà*, *sprattà*, *trascà*, *zappà*.

Les plus diffusés sont *dirascà*, *nettà*, *pulisce*, *rascià* et *rastellà* employés dans des aires du nord et du sud de la Corse : *pulisce* [pul'iʃɛ] (ensemble du territoire) ; *nettà* [net̄'a] (nord-est, sud-ouest, Extrême-sud) ; *dirascà* [dirask'a] (ensemble des parlers du nord, sud-ouest, Fiumorbu) ; *rascià* [raf'a] (Balagne, sud de la Corse) ; *rastellà* [rasteĭ'a] (Nebbiu, nord-est, centre, sud-ouest).

Les autres lemmes apparaissent dans une à trois localités : *dibbià* [diḃj'a] (Filicetu, Venacu) ; *marrità* [maṙiṙ'a] (Guagnu) ; *merrellà* [meṙeĭ'a] (Rutali, Santu Petru di Tenda) ; *razzicà* [raṙsig'a] (Aregnu, Munticellu) ; *spazzà* [spaṙs'a] (Luri, Santu Petru di Tenda, Isulacciu di Fiumorbu) ; *sprattà* [spraṙ'a] (Santa Maria di Lota) ; *trascà* [trask'a] (Ruglianu) ; *zappà* [tsaḃ'a] (Rutali).

Ces termes reflètent diverses actions ou l'emploi de différents outils. Un certain nombre caractérise un nettoyage en profondeur ou en surface du terrain. Le verbe *zappà* renvoie à un nettoyage en profondeur à l'emploi d'un outil en particulier.

Zappà vb. [tsaḃ'a]

Ce verbe, dérivé du substantif *zappa* [ts'aḃa] 'bêche ; houe ; pioche'¹⁰²⁹, est employé dans l'ensemble des parlers corses avec le sens général de 'piocher' (BDLC s.v. *zappà*, Falcucci s.v. *zappà*, Ceccaldi s.v. *zappā*).

Dans le domaine italo-roman, le verbe *zappare* 'lavorare con la zappa (un terreno da dissodare, un filare, un campo a cultura) smuovendo e ricalzando il terreno' est attesté dès le début du XIIIème siècle dans les parlers septentrionaux et à partir du XIVème en Toscane (TLIO s.v. *zappare*).

¹⁰²⁹ Cf. lexique viticole s.v. *zappone* où la base *zappa* est analysée.

Les verbes *marrittà*, *merrellà* et *rastellà* renvoient à la fois à un nettoyage en surface et à l'emploi d'un outil.

Marrittà vb. [maṙiṙ'a] / **Merrellà vb.** [meṙeṙ'a]

Le verbe *marrittà* dérive de *marretta* [maṙ'εṙa] et le verbe *merrellà* de *merrellu* [meṙ'eṙu]. Les substantifs *marretta* et *merrellu* sont des diminutifs des variantes *marra* et *merra*. Ces variantes permettent de désigner 'un outil agricole'¹⁰³⁰ et viennent du latin MARRA(M) 'sorte de houe à large tête' (REW-5370-*marra*). Parmi les dictionnaires corses, Ceccaldi glose d'autres formes verbales dérivant de *marra* avec *marrancā* 'sarcler à l'aide d'un bêchoir' et *marrunā* 'atteindre avec le bêchoir au moment de l'arrachage ou du binage un légume poussant sous terre'.

Pour le domaine italo-roman, le DEI et le GDLI glose la forme *marrettare* 'lavorare il terreno con una piccola marra ; zappettare' attestée tardivement depuis le XIX^{ème} siècle. Le sarde emploie également des dérivés de *marra* avec *marrare* 'zappare' et *marrindzèddare* 'zappare' (DES s.v. *márra*).

Rastellà vb. [rasteṙ'a]

Ce verbe dérive du substantif *rastellu* [rast'eṙu] 'râteau' largement diffusé sur l'ensemble de l'espace insulaire (BDLC s.v. *rastellu*). *Rastellu* continue le latin RĀSTELLU(M) (REW-7078-*rastĕllus*), diminutif de RĀSTRU(M) 'outil dont la tête est formée de plusieurs dents de fer ou de bois' (désigne 'un instrument qui sert à briser les mottes, qui tient à la fois de la fourche, de la houe ou du râteau' (REW-7079-*rastrum*, DELL s.v. *rādō...radere*)¹⁰³¹.

Dans le domaine italo-roman, la forme *rastrello* est attestée dès le XIII^{ème} siècle (DELI s.v. *rastrello* 'attrezzo di legno o ferro, formato da un regolo munito di denti paralleli, assicurato a un lungo manico, per riunire foglie, foraggi, sassi e sim. o affinare e livellare la superficie del terreno', idem GDLI) et on la retrouve également en sarde (DES s.v. *rastréllu*). En ce concerne le verbe *rastrellare*, il apparaît à partir du XVI^{ème} siècle (GDLI s.v. *rastrellare* 'ripulire, uguagliare il terreno ; raccogliere in mucchio con il rastrello', idem DELI). À côté des formes dans lesquelles a été introduit le [r] *rastrello/rastrellare*, le GDLI glose également les types *rastello/rastellare* attestés au cours des mêmes siècles et avec les mêmes signifiés.

¹⁰³⁰ Cf. lexique viticole où la base *marra* est analysée.

¹⁰³¹ Sur la création de doublets avec suffixes diminutifs, voir Väänänen1981, § 189.

Dans le même champ sémantique que *rastellà* soit ‘racler une surface pour la nettoyer’ s’inscrivent notamment les verbes *rascià* et *razzicà*.

Rascià vb. [raf’a] / **Dirascà vb.** [dirask’a]

Ce verbe est bien attesté dans l’ensemble corse avec le sens général de ‘racler’. Il vient du latin parlé *RASCLĀRE (REW-7072-*rasclāre*) de *RASCULU(M), doublet de RĀSTRU(M) (DELL s.v. *rādō* ‘gratter, enlever en grattant’ : cf. aussi *supra*). Au niveau phonétique, on peut souligner les différents aboutissements du groupe latin SCL vers *sci* [raf’a], *schj* [rasc’a] et *sc* [rask’a]¹⁰³².

Dans le domaine italo-roman, le verbe *raschiare* ‘fregare con forza per appianare, ripulire una superficie o eliminare croste e sporgenze’ est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *raschiare*, idem GDLI). En calabrais, on le retrouve précisément dans le lexique oléicole avec un signifié analogue au corse (NDDC s.v. *rascare* : *raschiare* ‘pulire il terreno intorno agli olivi facendo una specie di aia’).

En corse, de la base *rascà* (et variantes), a dérivé le verbe *dirascà* [dirask’a] avec le préfixe *di-* du latin DIS-. Ce préfixe, permettant à l’origine d’exprimer l’éloignement ou la séparation, s’est notamment développé pour marquer un changement d’état. Cependant fréquemment il a perdu sa valeur et ne modifie pas le signifié entre base et dérivé comme c’est le cas pour *dirascà*.¹⁰³³ Au niveau sémantique, on remarque que, par rapport à la base dont il dérive, le verbe *dirascà* est spécifique au lexique agricole.

Razzicà vb. [ratsig’a]

A nouveau nous sommes face à un verbe bien attesté sur l’ensemble de l’espace insulaire avec le sens de ‘racler’ (BDLC, Falcucci, Ceccaldi, Alfonsi s.v. *razzicà*). On retrouve notamment la forme *rattsigare* ‘raschiare, rodere’ en logoudorien et en sassarais pour laquelle le DES renvoie à la forme corse. Le logoudorien *razigare* étant glosé sous REW-7074-*rasicāre* ‘râcler, gratter’, l’origine du corse *razzicà* viendrait donc du latin *RASĪCĀRE dérivé de RADĒRE (DELL s.v. *rādō*...*radere*). Cela signifierait qu’il y a un doublet étymologique c’est-à-dire *RASĪCĀRE /*RASICULĀRE. Cependant cette hypothèse n’est pas sans poser certaines difficultés. En effet, l’aboutissement en [ts] se faisant normalement à partir du latin TĚ/TĪ (exemple : PLATĚA > *piazza*), il est difficile d’expliquer sa présence ici. Nous pourrions

¹⁰³² Sur ce sujet, voir notamment Medori1999, pp. 159-161.

¹⁰³³ Voir Rohlf1969, § 1010 et 1011.

l'expliquer par une forme ayant connu une métathèse c'est-à-dire RASCARE > *RACSARE avec donc l'évolution -CS- > [ts], la confusion /t/-/k/ étant courante. Cependant, en théorie [ks] aboutit à [s̄]. Actuellement, l'étymologie de *razzicà* proposée par le REW reste donc discutable et il conviendra d'élargir les recherches ultérieurement.

Toujours dans la désignation du 'nettoyage en surface' s'inscrivent également les verbes *spazzà* et *sprattà*.

***Spazzà* vb.** [spats̄'a]

Ce verbe est employé dans l'ensemble des parlers corses pour désigner l'acte de 'balayer' (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *spazzà*). Il vient du latin tardif SPATIĀRE de SPATIUM (REW-8129-*spatium*) 'espace libre, étendue, distance ; intervalle' (DELL s.v. *spatium*). Dans le domaine italo-roman, il est attesté en latin médiéval dès 1255 et à partir de 1353 en italien (DELI s.v. *spazzàre* 'pulire pavimento o sim. con la scopa', idem GDLI et DEI).

***Sprattà* vb.** [sprat̄'a]

Nous manquons d'informations sur ce verbe pour le domaine corse. Falcucci glose l'adjectif *sbrattu* 'scosso, senza fardelli, libero da ogni impiccio : *Sbrattu e pulitu* libero e sciolto', ainsi que Ceccaldi avec le sens 'agile, rapide, expéditif' et Alfonsi s.v. *sbrattu* 'expéditif' et nous retrouvons *sbrattà* 'débarrasser' dans l'InfCor. Medori1999 (p. 329) a également relevé le verbe *sprattà* à Ruglianu avec les signifiés 's'échapper' et 'débarrasser'. Ces données donnent une idée du signifié général que peut assumer ce verbe mais il est difficile de connaître sa réelle diffusion et l'ensemble des contextes précis dans lesquels il peut être employé. Les recherches dans les sources italo-romanes nous permettent d'y voir plus clair tant au niveau sémantique qu'étymologique.

Dans le domaine italo-roman, le verbe *sbrattare* est bien attesté pour désigner l'acte de 'nettoyer la superficie de quelque chose' à partir du XIV^e siècle¹⁰³⁴. Dans le lexique agricole, seul le GDLI le glose tardivement (XIX^e) avec le signifié 'mondare il terreno asportandone le erbe infestanti'. En ce qui concerne sa formation, il dérive probablement du substantif *bratta* 'dépôt (d'un liquide) ; boue' particulièrement employé dans l'aire ligurienne (LEI s.v. *bratta*). En corse ce substantif n'est pas attesté. Au niveau de la diffusion géolinguistique du dérivé *sbrattare*, le LEI souligne que « [...] *conosce una vasta estensione*

¹⁰³⁴ Cf. DELI et GDLI s.v. *sbrattare*.

geolinguistica ristretta però solo all'Italoromania. ». En ce qui concerne l'étymologie de la base, le LEI remonte au prélatin *BRATTA (REW-1279-**bratta*) 'boue' pouvant dériver d'une base *BARR- 'boue'. L'origine de cette forme a été soumise à diverses discussions chez les linguistes, notamment relatées par le LEI qui retient en particulier l'hypothèse suivante : « *Per la semantica però la proposta di Andersen merita un esame serio tanto più che una base latina tarda bractāri (merō) non significa 'sporcarsi di vino' (DEI) ma 'essere ubriaco' (Georges).* ».

Pour en revenir au corse, on peut souligner la réalisation [sp] du groupe S+B mis en évidence par S. Medori pour les parlers du Cap Corse¹⁰³⁵.

D'après ces recherches, nous pourrions affirmer que le corse *sprattà* est un verbe employé avec le sens général de 'nettoyer'. Sous ce sens très général, s'inscrivent notamment les verbes *nettà* et *pulisce*.

Nettā vb. [net̃'a]

Ce verbe est bien attesté en corse avec le signifié général 'nettoyer' (BDLC s.v. *nettà* et *nittà*, Falcucci s.v. *nittà*, Ceccaldi s.v. *nittà*).

Dans le domaine italo-roman, est d'abord attesté (XIIIème s.) l'adjectif *netto* 'privo di macchie, di sudiciume, di brutture' du latin NĪTIDU(M) 'net' (REW-5929-*nītidus*) et ensuite (XIVème s.) le verbe *nettare* 'rendere netto, pulito, togliendo scorie e marciume' du latin *NITIDIĀRE 'nettoyer' (REW-5928-**nitidiāre*) (DELI s.v. *netto*). En revanche le GDLI atteste le verbe *nettare* dès le XIIIème siècle et il recense également un signifié relatif à l'agriculture 'rendere un terreno praticabile o coltivabile, spianarlo' (GDLI s.v. *nettare*). Les formes latines NĪTIDU(M) et NITIDIĀRE dérivent de NITĒRE 'briller, être luisant, éclatant' (DELL s.v. *niteō...nitēre*).

Pulisce vb. [pul'ijε]

Ce verbe, également bien attesté avec le sens général 'nettoyer' (BDLC s.v. *pulisce*, Ceccaldi s.v. *puli*), vient du latin PŌLĪRE (REW-6635b-*pōlīre*) 'donner le poli ou le fini à un objet' (DELL s.v. *poliō...polīre*). Ce verbe est employé dès le latin dans des contextes spécifiques tels que l'agriculture avec par exemple *polīre agrum* 'nettoyer, défricher un champ' (DELL).

¹⁰³⁵ Voir Medori2001, pp. 114-115, ainsi que Medori1999.

Dans le domaine italo-roman, *pulire* ‘levare il sudicio usando vari mezzi o procedimenti’ est attesté dès le XIII^{ème} siècle (DELI s.v. *pulire*, idem GDLI) et à partir du XIV^{ème} avec un signifié relatif à l’agriculture ‘liberare un terreno dalle erbacce’ (GDLI s.v. *pulire*). Ce verbe est également employé en sarde avec son signifié général (DES s.v. *pulire* ‘pulire, nettare’).

Pour finir sur cette partie, nous revenons à des termes spécifiques au lexique agricole et reflétant différentes actions avec *dibbià* et *trascà*.

***Dibbià* vb.** [diβj’a]

Ce verbe est attesté sur l’ensemble du territoire corse avec le signifié ‘écobuer’ (BDLC s.v. *dibbià*¹⁰³⁶), ainsi que le substantif *debbiu* [d’ebju] ‘écobuage’ (BDLC, Falcucci, Alfonsi s.v. *debbiu*, Ceccaldi s.v. *débiu*).

Pour le corse, Cancellieri1988¹⁰³⁷ donne des attestations de ce type lexical relevées dans des documents du XIV^{ème} siècle. Pour l’époque moderne, il souligne que « les pratiques de l’écobuage (feu courant ou feu couvert, défrichage par la flamme ou cycles secondaires de nettoyage du sol par feu à usage agricole ou pastoral) » sont également représentées « dans la littérature agronomique relative à la Corse du XVIII^{ème} et, avec plus de précision terminologique, de la première moitié du XIX^{ème} »¹⁰³⁸.

Dans la toponymie toscane, le DEI s.v. *debbio* donne une attestation du XII^{ème} siècle.

Le substantif *debbio* et le verbe *debbiare* sont attestés entre le XVII^{ème} et le XVIII^{ème} siècle (DEI, DELI, GDLI). En gallurien, sont employées les formes *dipià* ‘diboscare, diradicare, tagliar i rami del bosco’ et *dipiu* ‘diboscamento’ (Spano). D’après le DEI et le GDLI s.v. *debbio* et le REW-2627-*diba*, ce type lexical semble uniquement diffusé en Toscane, en Corse et en Gallura. Comme le souligne le DEI, on le retrouve antérieurement dans la toponymie septentrionale, toscane et corse. En effet la présence du type *Debbiu* et dérivés est bien marquée dans la toponymie corse¹⁰³⁹ et « les types *debbiu*, en Corse comme ailleurs dans l’espace italique, frappent par leur caractère apparemment intemporel (depuis la Protohistoire jusque très au delà du Moyen Âge) [...] »¹⁰⁴⁰.

¹⁰³⁶ Voir aussi Ceccaldi s.v. *dibiā* ‘préparer un brûlis par abattage de petit maquis, cistes, en vue de labours et ensemencements’.

¹⁰³⁷ Cancellieri1988, p. 158.

¹⁰³⁸ Cancellieri1988, p. 157.

¹⁰³⁹ CESIT Corsica + Cancellieri1988, pp. 151-162.

¹⁰⁴⁰ Cancellieri1989, p. 233.

En ce qui concerne l'origine de ce terme, plusieurs hypothèses sont proposées. Selon M. Alinei, il remonterait à un type DEBELU(M) appartenant à une base pré-indoeuropéenne *DHEGWH- 'chauffer, brûler'. Toujours d'après Alinei¹⁰⁴¹, « *il termine sarebbe quindi stato introdotto in Italia settentrionale, Toscana e nelle due isole da una delle diverse ondate celtiche* ». Le DEI s.v. *debbio* rapproche ce terme, d'origine supposée pré-indoeuropéenne, du latin TĒBAE 'altura, colli' et à TĪFĀTA 'nom d'une chaîne de montagne' (DELL s.v. *tīfāta*¹⁰⁴²).

Cependant, il semble difficile d'établir un rapport cohérent entre ces étymons et *debbiu*. La voie la plus probable reste celle proposée par le REW-2627- qui propose de remonter au francique DIBA.

Dans une prochaine étude, il serait intéressant de mener un examen approfondi de l'ensemble des dénominations autour de l'écobuage employées en Corse, notamment à partir de l'étude de Cancellieri1988.

Trascà vb. [trask'a]

Relevé à Ruglianu pour désigner l'acte de 'nettoyer le sol sous les oliviers' (BDLC), ce verbe est également glossé par Falcucci s.v. *trascà* 'dissodare, défricher'. Actuellement nous ne disposons pas d'information permettant de formuler une hypothèse claire. Nous pourrions envisager la voie du gothique THRIŠKAN 'battre' (REW-8715-*thriškan*) qui continue dans certains dialectes italo-romans notamment dans le lexique agricole pour désigner l'acte de 'battre les céréales'¹⁰⁴³ mais (excepté l'appartenance au lexique agricole) le rapport sémantique avec le sens 'défricher' reste difficile à établir.

5.3.2. La récolte des olives

Pour désigner l'acte de 'ramasser les olives', le Corse emploie principalement le générique *coglie* [k'olɛ] largement diffusé sur l'ensemble du territoire. Appartenant à ce type lexical, des variantes ont également été relevées : *accoddà* [ak'od̄a] dans le sud (Granacia, Santa Lucia di Tallà, Santa Maria Ficaniedda) ; *raccoglie* [rak'ol̄a] (Auddè) ; *ricultà*

¹⁰⁴¹ M. Alinei2000.

¹⁰⁴² DELL s.v. *tīfāta* : *Tīfāta* est aussi le nom d'une chaîne de montagnes au nord de Capoue, d'où *Tīfātīnus*. Le nom se dénonce comme dialectal par son *f* intérieur ; il semble un adjectif dérivé d'un nom indigène **tīfa*, supposé que certaines formes romanes avec un doublet *tippa*. Peut-être apparenté à *tēba*.

¹⁰⁴³ Cf. Bertoni1980 s.v. *tresca*, *trescare* et Castellani2000, p. 121.

[ʁikult̪'a] (Quenza). Bien moins employé, le lemme *ramassà* [ramaṣ'a]¹⁰⁴⁴ apparaît dans l'Extrême-sud (Bunifaziu, Lecci, Santa Lucia di Tallà) et dans le Cap Corse (Mursiglia)¹⁰⁴⁵. Enfin le lemme *spizzicà* [spiṣsig'a] n'a été recueilli que dans une localité, à Munticellu.

Le type *coglie* [k'olɛ]

Ce verbe, bien attesté en corse (et dans les langues romanes) dans le domaine arboricole¹⁰⁴⁶, vient du latin COLLĪĜĒRE (REW-2048-*collĭgĕre*) 'recueillir, rassembler', dérivé de LEGERE 'ramasser, cueillir' (DELL s.v. *legō...legere*). Le dérivé *accoglie* [ak'olɛ]¹⁰⁴⁷ (variante : *accoddà* [ak'oḍa]) remonte à la forme reconstruite *ACCŌLĪĜĒRE (REW-82-*accōlĭgĕre*) 'accueillir' (DELL s.v. *legō...legere*), ainsi que le dérivé *raccoglie* [rak'olɛ]¹⁰⁴⁸ avec le préfixe de renforcement RE-¹⁰⁴⁹.

Pour désigner 'le ramassage des olives' (ou d'autres fruits), les substantifs déverbaux suivants sont employés : *colta* [k'olta], *cugliera* [kuɫ'era]¹⁰⁵⁰, *racolta* [rak'olta]¹⁰⁵¹. Comme énoncé ci-dessus, les formes du type *colta*¹⁰⁵² et *racolta*¹⁰⁵³ dérivent du participe passé. En ce qui concerne *cugliera*, il est dérivé de *coglie* avec le suffixe *-era* (d'origine septentrionale) bien attesté dans la création de « noms d'activités agricoles » et en particulier rattaché à des thèmes verbaux¹⁰⁵⁴.

Dans le domaine italo-roman, avec le sens de 'cueillir des fruits', la forme *accogliere* est attestée dès le XIIIème siècle (TLIO s.v. *accogliere*) et les formes *cogliere* et *raccogliere* à partir du début du XIVème siècle (LEI s.v. *accolligere*, DELI s.v. *raccogliere*, GDLI s.v. *cogliere* et s.v. *raccogliere*).

¹⁰⁴⁴ Cette forme est probablement un gallicisme correspondant au français *ramasser*.

¹⁰⁴⁵ Avec le signifié 'cueillir (les fruits)', il a également été relevé à Ruglianu, Bastia et Aregnu.

¹⁰⁴⁶ Cf. aussi Falcucci s.v. *coglie*, Ceccaldi s.v. *coglie* 'cueillir sur la plante (fleurs, fruits); ramasser sous l'arbre'; Alfonsi s.v. *coglie* 'cogliere, raccogliere, raccattare (*cueillir, ramasser*)'.

¹⁰⁴⁷ Cf. aussi Falcucci s.v. *accoglie* 'accueillir', 'raccogliere, tenere unito', 'recueillir, rassembler, ramasser' et Ceccaldi s.v. *accoglie* 'rassembler', 'accueillir (qq'un)'.
¹⁰⁴⁸ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *racoglie* 'recueillir le fruit de son travail'.

¹⁰⁴⁹ Voir Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

¹⁰⁵⁰ Cf. aussi carte BDLC correspondant au contexte 'la cueillette des châtaignes'; Falcucci s.v. *cugliera* 'coglitura, raccolta delle castagne e d'altri frutti'; Ceccaldi s.v. *cugliera* 'ramassage, cueillette des fruits'; Alfonsi s.v. *cugliera* 'colta, il cogliere, il tempo della raccolta (*cueillette, cueillaison*)'.

¹⁰⁵¹ Cf. aussi carte BDLC correspondant au contexte 'la cueillette des châtaignes'; Ceccaldi s.v. *racolta* 'récolte'; Alfonsi s.v. *ricolta* 'racolta (*récolte*)'.

¹⁰⁵² Pour le domaine italo-roman, cf. GDLI s.v. *colta* 'il cogliere (fiori, frutti, i prodotti del terreno); raccolta' (sec. XVI-XVII).

¹⁰⁵³ Dans le domaine italo-roman, le substantif *racolta* 'azione di raccogliere i frutti e altri prodotti di terra' est attesté à partir du XVIème siècle (LEI s.v. *accolligere*, idem GDLI s.v. *racolta* et DELI s.v. *raccogliere*).

¹⁰⁵⁴ Dalbera-Stefanaggi M.-J. - Medori S. (et alii), à paraître, *Castagni è puddoni*.

En corse, le lexique employé autour de la cueillette des olives ne semble pas refléter les différentes méthodes au contraire par exemple du toscan.

Les principales méthodes sont : le gaulage, la cueillette sur l'arbre et le ramassage au sol. Si l'on observe l'ALT 126, on note l'emploi de verbes tels que *bacchiare* ou *bacchettare* qui reflètent la méthode du gaulage ou encore *scuòttere* consistant à secouer l'arbre pour faire tomber les fruits. Cependant, en corse, ce reflet n'apparaît pas comme le montre le seul emploi de génériques. Les témoignages¹⁰⁵⁵ sur les procédés de cueillette démontrent que la principale technique était le ramassage au sol à la main ; dans de nombreuses régions c'était d'ailleurs la seule méthode employée. Ce phénomène pourrait expliquer cet emploi de générique pour désigner l'acte de ramasser les olives.

Les olives étant principalement ramassées sur le sol, nous allons étudier à la suite les dénominations relatives à la désignation de 'la couche d'olives sur le sol'.

5.3.3. La couche d'olives sur le sol

Pour désigner 'la couche d'olives sur le sol', les termes suivants ont été relevés : *fasciatu*, *mansa*, *solu*, *straccia*, *stratatu*, *stratu*, *tappettu*. Le plus employé est le type *stratu* [ʃʈr'atu] (avec son dérivé *stratatu* [ʃʈrat'atu]) diffusé sur l'ensemble du territoire. Les autres lemmes ont été relevés dans une à deux localités : *fasciatu* [faf'adu] (Olmata di Capicorsu) ; *mansa* [m'antsa] (Filicetu, Santu Petru di Tenda) ; *solu* [s'olu] (Furiani, Patrimoniu, Rutali) ; *straccia* [ʃʈr'at̃ʃ^a] (Antisanti) ; *tappettu* [tap̃'et̃u] (Siscu).

***Stratu* n.m.** [ʃʈr'atu] / ***Stratatu* adj.** [ʃʈrat'atu]

Ce terme désigne à proprement parler 'la couche'. Il continue le latin STRATU(M) 'couche (de feuillage)' (REW-8292-*stratum*, DELL s.v. *sternō* 'étendre, coucher à terre'). Dans le domaine italo-roman, la forme *strato* est d'abord attestée (XIV^e s.) pour désigner 'le sol' (DELI, DEI, La Crusca 1729-1738 s.v. *strato* 'pavimento') et par la suite (XVI^e s.) 'une couche (de quelque chose)' (DELI, GDLI s.v. *strato* 'quantità di materia omogenea, di spessore e consistenza varie, che ricopre in modo uniforme una superficie').

¹⁰⁵⁵ Voir en annexe ethnotextes relatifs au sous-thème *Cueillette des olives*. Sur les procédés de récolte, cf. notamment Jouffroy 2013, pp. 349-364.

Le terme qui suit permet également de désigner ‘le sol’ mais son signifié s’est étendu dans les langues romanes à la désignation d’une ‘couche (de quelque chose)’.

Solu n.m. [s’olu]

En effet avec le signifié ‘sol’, le corse *solu* (Falcucci s.v. *solu*) continue le latin SOLU(M) ‘sol d’un terrain ; base, fondement’¹⁰⁵⁶ (REW-8079-*sōlum*, DELL s.v. *solum*). Cependant son signifié s’est étendu à la désignation d’une ‘couche’¹⁰⁵⁷ (BDLC s.v. *solu* ‘la couche d’olives sur le sol’, ‘la couche de neige’). Ce phénomène se note également dans le domaine italo-roman. En effet la forme *suolo*, attestée dès le XIV^{ème} siècle avec le sens de ‘sol’ (DEI, DELI, GDLI s.v. *suolo* ‘superficie del terreno su cui si sta o si procede’), permet aussi de désigner ‘une couche (de quelque chose)’ (La Crusca, GDLI s.v. *suolo* ‘strato di elementi o materiali di varia natura disposti a coprire uniformemente una superficie’).

Mansa n.f. [m’antsa]

Avec ce terme, nous restons dans l’idée de l’amasement, du regroupement d’éléments sans qu’il désigne à proprement dit ‘la couche’. En effet avec le signifié ‘la couche d’olives sur le sol’, le terme *mansa* n’a été relevé que dans deux localités. Cependant il est diffusé sur l’ensemble du territoire pour désigner ‘un tas (de quelque chose)’ (BDLC s.v. *mansa*, Falcucci s.v. *mansa*). Il vient du latin MASSA (REW-5396-*massa*) ‘masse, pâte’ puis ‘tout espèce d’objet qui forme un bloc, un lingot’ (DELL s.v. *massa*). Au niveau phonétique, en corse, on remarque deux aboutissements différents avec les formes *mansa* [m’antsa] et *massa*¹⁰⁵⁸ [m’aāa] réparties sur la majeure partie du territoire insulaire de façon fragmentaire en dehors de l’Extrême-Sud où la forme *massa* semble la seule en usage (BDLC s.v. *mansa* et *massa*). Dans la forme *mansa*, il y a donc dissimilation -ss- > -ns-¹⁰⁵⁹. Dans les dictionnaires étymologiques du domaine italo-roman, nous retrouvons seule la forme *massa*. Elle est d’abord attestée (av. 1250) pour désigner ‘un bloc (d’éléments)’ (GDLI, DELI s.v. *massa* ‘quantità di materia unita in modo da formare un tutto compatto di forma indefinita’) et par la suite (début XIV^{ème} s.) ‘un tas (de quelque chose)’ (DELI s.v. *massa* ‘mucchio di cose aggregate della stessa specie o diverse, ma ancora distinte o distinguibili’). Pour le domaine sarde, le DES glose également la forme *màssa* ‘massa, mucchio’.

¹⁰⁵⁶ Ces signifiés se sont développés à partir des signifiés ‘partie plate et inférieure d’un tout ; fond (de la mer, d’un fossé, etc) ; pavement ; plante du pied’.

¹⁰⁵⁷ Avec ce signifié, il est en particulier diffusé dans le nord-est de la Corse.

¹⁰⁵⁸ cf. aussi Falcucci s.v. *massa* ‘masse’.

¹⁰⁵⁹ Autres exemples de dissimilation : *mannarinu* > *mandarinu* ; *trammula* > *trambula*.

Les termes qui suivent désignent à l'origine une toute autre réalité que celle évoquée jusqu'à présent mais leur emploi dans la désignation de la 'couche d'olives sur le sol' s'appuie sur un processus métaphorique.

Straccia n.f. [ʃtʁaˈtʃa]

Avec le signifié 'la couche d'olives sur le sol', ce terme a été relevé dans une localité à Antisanti mais il est largement diffusé (avec sa variante *stracciu*) sur l'ensemble du territoire pour désigner 'un chiffon' (BDLC s.v. *stracciu*, Falcucci s.v. *stracciu*). Il est aussi bien attesté pour désigner 'un flocon' (BDLC). Il dérive du verbe *straccià* [ʃtʁaˈtʃa] 'déchirer' du latin *DĪSTRACTĀRE (REW-2692-*dīstractiāre*, DELL s.v. *trahō...trahere*). Au niveau sémantique, son emploi dans la désignation d'une 'couche' s'explique par une comparaison faite avec 'une étendue de tissu' mais ce signifié 'couche' reste très isolé. Dans le domaine italo-roman, la forme *straccio*, attestée à partir de la fin du XIIIème siècle, n'est recensée qu'avec le signifié de 'chiffon' et sens analogues (DEI, DELI, GDLI, La Crusca s.v. *straccio*, NDDC s.v. *strazzu*).

Dans la même évolution sémantique que *straccia*, s'inscrit *fasciatu* [faʃˈadu] (relevé à Olmeta di Capicorsu) participe passé de *fascià* [faʃˈa] 'envelopper ; couvrir' (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *fascià*) de *fasciu* [fˈaʃu] 'bande de tissu' et par extension 'bande de terre'¹⁰⁶⁰.

Tappettu n.m. [tapˈɛtu]

Ce terme relevé dans une localité du Cap Corse à Siscu permet avant tout de désigner 'un tapis' (Ceccaldi s.v. *tappèttu*, U Muntese s.v. *tappèttu*). Il continue le latin TAPĒTU(M) 'tapis' (REW-8563-*tapētum*, DELL s.v. *tapēte*). Nous sommes face au même processus sémantique que pour le terme précédent *straccia* (-u) soit par similitude la désignation du 'tapis' s'est étendue à celle d'une 'couche (de quelque chose)'. On retrouve le même fonctionnement dans le domaine italo-roman. En effet la forme *tappetto* est attestée à partir du XIIIème siècle pour désigner 'un tissu servant de tapis' (DEI, DELI, GDLI s.v. *tappeto*) et bien plus tardivement (XVIIème s.) par extension il permet de désigner 'une couche (de quelque chose)' (DELI s.v. *tappeto* 'spesso strato che ricopre q.c.', GDLI s.v. *tappeto* 'folto strato di erba, distesa di

¹⁰⁶⁰ Cf. 'les terrasses (de la vigne)'.

prato ; vegetazione di alghe sul fondo marino’, ‘strato di fiori e petali gettato al passaggio di qualcuno per rendergli onore’).

Après la récolte et avant d’être portées au moulin, les olives étaient passées au crible afin de les nettoyer comme en témoignent les ethnotextes relatifs à la cueillette des olives.

5.3.4. Le crible pour les olives

Pour désigner ‘le crible (pour les olives)’, les lemmes suivants ont été relevés : *cernigliu*, *cruellu*, *gridulu*, *passoni*, *stacciu*, *tramizana*.

Le lemme le plus employé est *cernigliu* [tʃɛrn’iʎu]¹⁰⁶¹ diffusé sur l’ensemble de l’espace insulaire. Le lemme *stacciu* [st’atʃu] n’a été relevé ici que dans deux localités (Santa Lucia di Mercuriu et Siscu) mais il est également largement diffusé sur l’ensemble de l’île pour désigner un synonyme du ‘crible’ soit ‘le tamis’¹⁰⁶². Une petite aire se dessine avec l’emploi de *passoni* [paś’ɔni] concentré dans la région du Fiumorbu. Les autres lemmes n’ont été relevés que dans une à deux localités : *cruellu* [kru’ēu] (Antisanti, Moltifau) ; *gridulu* [gr’idulu] (Santa Maria Ficaniedda) ; *tararu* [tar’aru] (Munticellu), *tramizana* [tʃamidz’ana] (Palneca). Pour les lemmes *cernigliu*, *cruellu* et *passone*, l’ALFCo 424 montre une diffusion analogue.

***Cernigliu* n.m.** [tʃɛrn’iʎu]

Ce substantif, bien attesté en corse¹⁰⁶³, vient du latin CĚRNĪCULU(M) ‘crible’ (REW-1833-*cĚrnĭculum*) dérivé de CĚRNĚRE ‘trier, passer au crible’ (REW-1832-*cĚrnĚre*, DELL s.v.*cernō*). Dans le domaine italo-roman, les continuateurs de CĚRNĪCULU(M) semblent uniquement diffusés dans les parlars méridionaux et liguriens. En effet le DEI¹⁰⁶⁴ s.v. *cernicchio* (*cernigghio*) ‘crivello, staccio’ le désigne comme un terme diffusé en Italie Méridionale et renvoie notamment au corse et au génois. Il est bien attesté dans ces aires par les dictionnaires dialectaux : NDDC s.v. *cernicchiu* ‘crivello da grano’, s.v. *cernigghia* (*ciarnigghia*) ‘crivello da grano’ et s.v. *cernigghiu* ‘crivello da grano, vaglio’ ; Casaccia s.v.

¹⁰⁶¹ Variantes : *ciarnigliu* [tʃarn’iʎu] (Balagne et sud de la Corse) ; *cernigliulu* [tʃɛrn’iʎulu] (Cap Corse, Nebbiu, centre) ; *ciarriddulu* [tʃaR’iʎulu] (Extrême-Sud).

¹⁰⁶² BDLC s.v. *stacciu*.

¹⁰⁶³ BDLC + ALFCo 424. Cf. aussi Falcucci s.v. *cerniglia*, *-igliu* ‘grande staccio di filo di ferro che serve per cernere il grano o sim.’ et s.v. *ciaridulu* ‘staccio di fil di ferro’ ; Ceccalci s.v. *ciarnigliulu* ‘crible’ ; Alfonsi s.v. *ciarnigliu* ‘vaglio (crible)’.

¹⁰⁶⁴ Ce terme n’est pas glossé par le DELI, le GDLI, le TLIO et La Crusca.

çerneggio ‘vaglio, crivello : arnese di pelle forata, distese sopra un cerchio di legno, e che agitandosi si adopera a mondare grano o biade da cattive semenze o altre mondiglie’, Frisoni s.v. *çerneggio* ‘vaglio, crivello’. Des continueurs de CĚRNĪCULU(M) sont également attestés en sarde (DES s.v. *kerrikru* ‘crivello, vaglio grossolano’).

Cependant, en corse, le continueur [ʎ] de -CL- est irrégulier face à [kj] de *cernicchio*. Cet aboutissement suggère un emprunt au parlars gallo-romans où il est normal voire aux parlars gallo-italiques.¹⁰⁶⁵

***Cruellu* n.m.** [kru'ẽu]

Ce substantif, bien attesté en corse¹⁰⁶⁶, vient du latin tardif CRĪBĚLLU(M) ‘crible’ (REW-2321-*crībĕllum*), doublet de CRĪBU(M) ‘crible’ (REW-2324-*crībrum*, DELL s.v. *crībrum*). Pour le corse *crueddu*, le REW reprend l’hypothèse de Salvioni soit un croisement avec COLARE¹⁰⁶⁷. Cependant comme le souligne le DES pour les formes sardes : « *Non è necessario ammettere un intervento di CREPARE (come Salvioni a REW 2322) e meno ancora quella di COLARE [...]* ».

D’après les attestations du TLIO s.v. *crivello* et des dictionnaires dialectaux, les continueurs de CRĪBU(M) (et variantes¹⁰⁶⁸) ou de CRĪBĚLLU(M) sont employés dans l’ensemble des parlars italo-romans¹⁰⁶⁹ et en sarde¹⁰⁷⁰. Toujours d’après le TLIO, le lemme *crivello* ‘attrezzo composto da un telaio piatto, gen. di forma rotonda o rettangolare e con bordi alti nella parte superiore, sul quale è tesa una pelle perforata ; serve a dividere elementi di grana diversa, in modo che quelli più fini passino attraverso i fori ; setaccio vaglio’ est attesté dès le XIIème siècle (idem DELI) dans l’aire ligurienne (avec la forme *crivel*) et à partir du XIVème en Toscane (idem DEI et GDLI).

¹⁰⁶⁵ Sur les aboutissements de -CL- dans les langues romanes, cf. Lausberg, § 340, 342, 422, 423.

¹⁰⁶⁶ BDLC + ALFCo424. Cf. aussi Falcucci s.v. *crivĕllu* ‘serve per cernere la rena e occorrendo la terra’ et s.v. *cruvĕllu* ‘crivello’ ; Alfonsi s.v. *cruĕllu* ‘crivello (*crible, van*)’.

¹⁰⁶⁷ REW-2321-*crībĕllum* + *colare* 2035 : kors. *Krueddu* Salvioni RIL, 49, 479.

¹⁰⁶⁸ REW-2324-*crībrum*, 2. *cīrībrum*. 3. **cībrum*. 4. *crīblum*. 5. *crībum*.

¹⁰⁶⁹ Le TLIO s.v. *crivello* recense des attestations présentes dans des textes de parlars toscans, septentrionaux (cf. aussi Casaccia s.v. *crivello* ‘crivello’), centraux et méridionaux (cf. aussi NDDC s.v. *crivu* ‘staccio, crivello’ et s.v. *ciliverə* ‘crivello, staccio da farina’).

¹⁰⁷⁰ DES s.v. *kilibru* ‘crivello’.

Passoni n.m. [paṣ'ɔni]

D'après les relevés de l'ALFCo 424¹⁰⁷¹ et de la BDLC, ce substantif est uniquement diffusé dans le Fiumorbu. Parmi les lexiques corses¹⁰⁷², le terme *passone* 'crible' est glosé par le DCF s.v. *passòne* qui le désigne comme une forme d'Isulacciu et InfCor s.v. *passone* qui recense une attestation extraite d'une poésie intitulée « Castagnu di l'Isulacciu »¹⁰⁷³. D'après ces informations, ce substantif appartient donc à l'aire dialectale du Fiumorbu. En ce qui concerne sa formation, on pourrait supposer qu'il dérive de *passà*¹⁰⁷⁴ [paṣ'a] 'passer' (avec le maintien de l'idée de quelque chose qui va d'un point à un autre, du franchissement d'un passage) avec le suffixe *-one*¹⁰⁷⁵. De sa première fonction soit exprimer une caractéristique particulière d'une personne, l'emploi du suffixe *-one* s'est étendu à la formation de noms d'instruments (Rohfls1969, § 1095) comme on le constate pour la création du corse *passone*. D'après mes recherches dans des dictionnaires du domaine italo-roman¹⁰⁷⁶ et sarde¹⁰⁷⁷, ce type lexical n'y semble pas attesté.

Stacciu n.m. [st'atʃu]

Ce substantif est bien attesté en corse pour désigner 'le tamis' (BDLC s.v. *stacciu*, Falcucci s.v. *stacciu*¹⁰⁷⁸, Ceccaldi s.v. *stacciu*, Alfonsi s.v. *stacciu*). Il vient du latin SAETĀCIU(M) (REW-7499-*saetacium*), dérivé de SAETA (REW-7498-*saeta*) '1° soies, crins, poil (rude) d'un animal, piquants' ; 2° objet fabriqué en soie, ligne de pêcheur, brosse, etc.' (DELL s.v. *saeta*).

Dans le domaine italo-roman, la variante populaire *staccio* 'setaccio' est attestée sans certitude à partir du XIVème et par la suite au cours du XVème (DELI s.v. *staccio*, idem La Crusca) à côté de la forme *setaccio* (XIV s.) 'apparecchio costituito da una rete di seta, tela, crine o fili metallici, usato per separare i prodotti della macinazione dei cereali o di altro, secondo la grossezza' (DELI s.v. *setaccio*).

¹⁰⁷¹ Toujours représenté dans la région du Fiumorbu, le lemme *passone* permet également de désigner 'la claie (pour gravier)' (ALFCo353).

¹⁰⁷² Falcucci, Ceccaldi et Alfonsi ne glosent pas ce terme.

¹⁰⁷³ Tirée de *Puesia, Raconti Nustrali* de Carlu Rossini di u Fiumorbu.

¹⁰⁷⁴ Du latin parlé *PASSĀRE de PĀSSU(M) (REW-6271-*passus*).

¹⁰⁷⁵ « Il punto di partenza di queste formazioni è nei nomi latini in -o, -onis [...] » (Rohfls1969, § 1095).

¹⁰⁷⁶ DEI, DELI, GDLI, TLIO, La Crusca, NDDC, VDS, Casaccia, Mellini Ponçe de Léon2005, Devoto1968.

¹⁰⁷⁷ DES, Spano.

¹⁰⁷⁸ Falcucci souligne la différence entre 'le tamis' et 'le crible' : « *stacciu* 'quello di seta o di crine, *tamis*'. Invece *ciaridulu* 'quello di fil di ferro' ». Cette distinction apparaît également dans les témoignages de nos informateurs.

Tramizana n.f. [tʁamidz'ana]

Relevé dans une localité pour désigner ‘le crible (pour les olives)’, ce substantif n’apparaît pas par ailleurs avec ce signifié. Il est en revanche bien attesté avec le signifié ‘cloison, entre-deux’ (BDLC s.v. *tramezana*, Falcucci s.v. *tramezana*, Ceccaldi s.v. *tramizana*, Alfonsi s.v. *trammizzana*)¹⁰⁷⁹. Son emploi dans la désignation du ‘crible’ se comprend au niveau sémantique, cet outil étant composé d’une séparation et étant caractérisé par le passage d’un élément d’un lieu à un autre. En ce qui concerne sa formation, il est composé du latin TRĀNS- ‘par delà, au delà de’ (REW-8852-*tra(n)s*, DELL s.v. *trāns*) et MĒDIANA ‘moitié’ (REW-5452-*mĕdianus*, DELL s.v. *medius*) de MĒDIU(M) ‘qui se trouve au milieu, intermédiaire, moyen’ (REW-5462-*mĕdius*, DELL s.v. *medius*).

5.4. L’extraction de l’huile : outillages et pratiques

5.4.1. Le pressoir

Pour désigner le ‘pressoir (olives)’, les lemmes suivants ont été relevés: *fàbrica*, *fragnu*, *mulinu*, *pressa*, *torchju*.¹⁰⁸⁰ Le plus employé est *fragnu* [fr’aju] diffusé sur l’ensemble du territoire. L’emploi de *fàbrica* [f’abriga] se concentre dans une zone entre la Balagna, le Nebbiu et le centre de la Corse. Avec le signifié ‘le pressoir (olives)’, le terme *mulinu* [mul’inu] a été relevé dans trois localités (Spiluncatu, Ascu, Letia) cependant il est diffusé sur l’ensemble du territoire avec le signifié ‘le moulin’. Les lemmes *pressa* [pr’eša] (Ascu, Patrimoniu, Santu Petru di Tenda, Santa Lucia di Tallà) et *torchju* [t’orcu] (Auddè, Bunifaziu, Cagnanu, Patrimoniu, Santu Petru di Tenda) n’apparaissent ici que dans quelques localités car ils désignent un autre type d’outil pour le pressurage. La carte 1039 de l’ALEIC relative à cet autre outil de pressurage employé pour l’huile permet de constater que le lemme *torchju* se diffuse notamment sur l’ensemble de l’île face à *pressa* disséminé sur le territoire. Pour se rendre compte de la réelle partition de ces deux lemmes, on peut notamment se reporter aux cartes relatives à la viticulture. En effet ces termes sont bien attestés dans le

¹⁰⁷⁹ cf. aussi M. Angeli1934 s.v. *tramizàna* e *tramizzàna*: comune a gran parte dell’Isola; *tramizzàna* (Balagna); *tramezàna* (CapoCorso, Bastia). Ital. *tramezzo*, *parete*; fr. *cloison*, *entre-deux*.

Concernant le domaine italo-roman, la forme *tramezzo* ‘ciò che costituisce un elemento di separazione fra due luoghi o ambienti o che forma una barriera protettiva’ est attesté dès le XIIIème siècle (GDLI s.v. *tramezzo*).

¹⁰⁸⁰ Voir en annexe carte de synthèse n°13 Le pressoir (olives).

lexique viticole dans l'ensemble des parlers corses pour désigner 'le pressoir (raisins)' et 'le pressoir à vis en bois'¹⁰⁸¹.

Ces différents termes peuvent se classer en deux catégories :

- Les dénominations servant à désigner l'ensemble, le local où se déroule le pressurage des olives soit *fàbrica*, *fragnu* et *mulinu*.
- Les dénominations servant à désigner l'outil employé pour presser la pâte d'olives dans les scourtins soit *pressa* et *torchju*.

Dans la première catégorie nous pourrions dire que *fragnu* est un terme spécifique au lexique oléicole face à *mulinu* terme générique désignant 'le moulin', ce qui explique sa large diffusion avec le signifié 'pressoir (olives)'. D'autre part le local nommé *fragnu* est plus ancien et plus étendu sur le territoire face à celui nommé *fàbrica*. La diffusion de ces constructions dans l'espace reflète la répartition des lemmes employés pour les désigner.

Fragnu n.m. [fr'aju]

Ce substantif est donc largement attesté en corse et sert spécifiquement à désigner 'le pressoir' dans le lexique oléicole (BDLC s.v. *fragnu*, ALEIC1034, Falcucci s.v. *franghju*, Ceccaldi s.v. *fragnu*, Alfonsi s.v. *fragnu*). Il dérive du latin FRANGĒRE 'briser, abattre' (REW-3482-*frangĕre*, DELL s.v. *frangō*). Au niveau phonétique, on remarque deux aboutissements du groupe -NGĒ- bien attestés dans l'ensemble des aires dialectales. Ainsi les formes *fragnu* [fr'aju] et *franghju* [fr'anju] se diffusent de façon irrégulière¹⁰⁸².

Dans le domaine italo-roman, une forme différente du corse est en usage avec *frantoio* attestée à partir du XIV^{ème} siècle dans l'aire toscane (TLIO s.v. *frantoio*). On remarque que comme en corse, ce terme permet en particulier de désigner le lieu où sont écrasées les olives (DELI s.v. *frangere* : *frantoio* 'locale ove avviene la frantumazione delle olive' ; TLIO s.v. *frantoio* 'luogo dove si macinano le olive per ottenere l'olio' ; GDLI s.v. *frantoio* 'il luogo o l'edificio in cui si svolge l'operazione della frangitura delle olive o di altri prodotti agricoli'). D'après les relevés de l'ALT 127 et de l' AIS 1349, l'emploi de ce type *frantoio* semble concentré en Toscane.

¹⁰⁸¹ Cf. Carte de synthèse 9 Pressoir à vis en bois.

¹⁰⁸² La question de ces palatalisations a largement été traitée par Dalbera-Stefanaggi1991, cf. en particulier § 83, § 233 et § 234.

D'après les ethnotextes recueillis au cours d'enquêtes personnelles, *u fragnu* est un 'pressoir à olives' ancien face à *a fàbrica*, plus récent et qui représente un volume important permettant un rendement plus conséquent¹⁰⁸³.

Fàbrica n.f. [f'abriga]

Nous disposons de peu d'attestations sur ce substantif pour le corse. Seul Ceccaldi s.v. *fabrica* et Alfonsi s.v. *frabica* le glose avec le sens général 'fabrique'.

En observant les signifiés italo-romans¹⁰⁸⁴ de la forme *fàbrica*, on peut également remarquer que ce terme est employé pour désigner de façon générale 'une structure servant à la réalisation de divers travaux'. La forme *fàbrica* est attestée dès 1282 dans des textes toscans avec le signifié 'luogo addibito alla fabbricazione e alla lavorazione (spec. del ferro)' (TLIO s.v. *fabbrica*). Il vient du latin FABRICĀ (REW-3121-*fabrīca*) 'atelier, particulièrement « forge », bâtiment' de FABER 'ouvrier qui travaille les corps durs (métaux, pierre, bois, ivoire, etc)' (DELL s.v. *faber*).

En corse, au niveau phonétique, on remarque la présence régulière d'une métathèse de la consonne /r/ soit [fr'abiga] face à [f'abriga] diffusée ici en particulier en Balagna¹⁰⁸⁵. Cependant ce phénomène n'est pas réservé à cette aire mais peut s'observer dans l'ensemble des aires selon les cas. En effet, nous pouvons reprendre un exemple cité par Dalbera-Stefanaggi1991 (§ 251) soit *FEBRE qui continue sur l'ensemble de l'île sous la forme [fr'ēba]¹⁰⁸⁶. Pour le type *fàbrica*, on retrouve cette métathèse dans les parlers sardes¹⁰⁸⁷ (*frabikare*), centro-méridionaux de l'Italie (abruzz. *frabbecca*) et méridionaux¹⁰⁸⁸ (sic. *frabbicari*, cal. *frabbicare*)¹⁰⁸⁹. Cependant, comme pour le corse, la métathèse de la consonne /r/ se retrouve dans l'ensemble des aires italo-romanes selon les cas¹⁰⁹⁰.

¹⁰⁸³ Voir en annexe les ethnotextes recueillis à Filicetu et Santu Petru di Tenda dans le sous-thème *Pressoirs et pressurages*.

¹⁰⁸⁴ DEI s.v. *frabbrica* 'luogo ove si lavora qualcosa' ; DELI s.v. *fabbrica* 'attività e organizzazione dirette a edificare qualcosa' ; La Crusca1729-1738 s.v. *fabbrica* 'per Luogo, dove si fabbrica, o lavora checchessia ; come ferro, cera, seta, lana, e simili.' ; NDDC s.v. *fravica/frabbica* 'edificio in muratura'.

¹⁰⁸⁵ Cf. BDLC + Alfonsi.

¹⁰⁸⁶ Cf. aussi carte BDLC s.v. *frebba* 'la fièvre'.

¹⁰⁸⁷ Comme le souligne notamment Dalbera-Stefanaggi1991, § 251, note 266 : « Il s'agit là d'un traitement bien connu du sarde ».

¹⁰⁸⁸ cf. aussi NDDC s.v. *fravica/frabbica* 'edificio in muratura' et VDS s.v. *frabbecca* (*frabica*, *frabbica*) 'fabbrica, magazzino, stabilimento'.

¹⁰⁸⁹ DES s.v. *frabikare* : « La metatesi in queste voci dev'essere vecchia e si ritrova nel corso *frabica* ; sic. *frabbicari* ; cal. *frabbicare* ; abruzz. *frabbecca*. ».

¹⁰⁹⁰ cf. Rohfls1969, § 322.

Mulinu n.m. [mul'inu]

En ce qui concerne le terme *mulinu*, il semble peu employé dans le lexique oléicole mais il est largement diffusé sur l'espace insulaire pour désigner de façon générale 'le moulin' (BDLC s.v. *mulinu*, Falcucci s.v. *mulinu*, Ceccaldi s.v. *mulinu*). Comme pour l'ensemble des langues romanes¹⁰⁹¹, le corse *mulinu* remonte au latin MOLINU(M) 'moulin' (REW-5644-**mōlīnum*, DELL s.v. *molō*). MOLINU(M) est une forme populaire ancienne, elle apparaît dès 726 en Toscane jusqu'à la fin du XII^{ème} siècle sans interruption¹⁰⁹². L'italo-roman *mulino* est attesté à partir de 1238 (DELI s.v. *mulino* 'edificio in cui si macinano il grano o altri cereali e la macchina per tale operazione', GDLI s.v. *mulino*). Dans le domaine sarde, la forme *mulinu* (et variantes) est également employée (DES s.v. *molinu*) mais durant le Moyen-âge les textes sont trop rares (selon Aebischer) pour pouvoir dater précisément son emploi¹⁰⁹³. Pour désigner précisément 'le moulin à huile', ce type lexical est bien représenté en Umbria, dans le Lazio et en Sardaigne (AIS 1349).

En ce qui concerne les lemmes *pressa* et *torchju*, ils sont aussi bien attestés dans le lexique viticole que le lexique oléicole. Ils permettent de désigner 'un pressoir à vis'. Le terme *torchju* a une double fonction sémantique : de la désignation de la 'vis', par processus métonymique il s'est étendu à celle du 'pressoir'. Comme il l'est évoqué ci-dessus, les différents termes recueillis avec le signifié 'le pressoir (olives)' désignent différentes structures. En ce qui concerne *pressa* et *torchju*, ils permettent de nommer le pressoir dans lequel étaient placés les scourtins remplis de pâte d'olive afin d'en extraire l'huile comme en témoignent les ethnotextes suivants :

« *Dopu quandu a pasta era abbastanza maniata, macinata, a pigliavanu, empienu e zimbine di issa pasta, impilavanu ind'è a pressa, è dopu facianu falà a pressa *voilà. U torchju ghjè un grossu rochju chì *pivote induve si gira a corda pè tirà a stanga è c'era due stanghe ma si mettia à due è si girava, u torchju gira, a corda s'ingira in giru à u torchju è tira a grande stanga chì face falà a pressa, chì face falà a vita di a pressa *voilà. Era cumpusatu cusì u fragnu, u fragnu c'era a media cù a rota in petra nentru, dopu c'era u torchju, c'era a pressa cù a vita in legnu chì fala.* »¹⁰⁹⁴.

¹⁰⁹¹ Aebischer1932, p. 49.

¹⁰⁹² Aebischer1932, p. 68 et 92.

¹⁰⁹³ Aebischer1932, p. 91.

¹⁰⁹⁴ « Ensuite quand la pâte était assez manié, broyé, ils la prenaient, ils emplissaient les scourtins de cette pâte, ils les empilaient dans le pressoir (*a pressa*), et ensuite ils faisaient descendre le pressoir voilà. Le *torchju* c'est

« Allora macinavanu l'alive. Quandu eranu macinate, e mettianu ind'è e so zimbine, tutte dritte, una nantu à l'astra, mettianu nantu à a pressa, è pianu pianu e stringhjivanu è l'oliu falava. A pressa cù l'omi, ci mettiamu duie persone, duii omi, una stanga di trè metri è giravamu, à a piazza di mette u sumere eramu noi. »¹⁰⁹⁵.

« Impiami incù i mani i sacculedda, i mettiami nantu à a pressa, dopu mettiami u ... in legnu ... una *placa di farru è ricuminciaiame, mettiami i sacculedda, a *placa di farru è ... in legnu è dopu cù a pressa. »¹⁰⁹⁶.

5.4.2. Le patron du pressoir

Pour désigner 'le patron du pressoir', les lemmes suivants ont été relevés : *fragnadore*, *fragnaghjolu*, *fragnaghju*, *fragnone*, *fragnulaghju*, *mulinaghju*, *oliaghju*, *patrone*, *pressaghjolu*, *sgìò*.

Diffusé dans l'ensemble des aires dialectales, le type *fragnu* suivi d'un suffixe est le plus employé. La forme *fragnaghju* [fraɲ'aju] s'étend sur la majeure partie du territoire en dehors de la Balagna. En Balagna sont employées les formes *fragnone* [fraɲ'ɔnɛ] (qui s'étend à la région du Nebbiu et qui apparaît dans une localité du nord-est à Tallone) et *fragnulaghju* [fraɲul'aju] (diffusé également dans le sud de la Corse). Du nord-est au sud en passant par la partie centrale, se diffuse notamment la forme *fragnadore* [fraɲad'ɔrɛ]. La forme *fragnaghjolu* [fraɲaj'olu] n'apparaît que dans une localité à Santa Lucia di Mercuriu. Les autres types présents également dans différentes aires sont *mulinaghju* [mulin'aju] (diffusé du Cap Corse au sud-ouest en passant par la partie centrale) et *padrone* [padr'ɔnɛ] (Cap Corse, Nebbiu, Casinca). Les lemmes suivants n'ont été relevés que dans une localité : *pressaghjolu* [preʃaj'olu] à Livia, *oliaghju* [ɔl'aju] à Pedicroce et *sgìò* [ʒ'ɔ] à Corti.

un gros rodin qui pivote où on tourne la corde pour tirer la barre et il y avait deux barres mais on se mettait à deux et on tournait, la vis (*torchju*) tourne, la corde s'entortille autour de la vis (*torchju*) et tire la grande barre qui fait descendre le pressoir, qui fait descendre la vis du pressoir voilà. Il était composé ainsi le pressoir (*fragnu*), le pressoir (*fragnu*) il y avait la cuve avec la meule en pierre dedans, ensuite il y avait la vis (*u torchju*), il y avait le pressoir avec la vis en bois qui descend. » Ethnotexte recueilli à Santu Petru di Tenda au cours d'enquêtes personnelles.

¹⁰⁹⁵ « Alors ils broyaient les olives. Quand elles étaient broyées, ils les mettaient dans les scourtins, tous droits, un sur l'autre, ils mettaient sur le pressoir, et tout doucement ils les pressaient et l'huile descendait. Le pressoir avec les hommes, nous nous mettions à deux personnes, deux hommes, une barre de trois mètres et nous tournions, à la place de mettre l'âne c'était nous. » (Ethnotexte recueilli à Patrimoniu au cours d'enquêtes personnelles).

¹⁰⁹⁶ « Ils emplissaient avec les mains les scourtins, nous les mettions sur le pressoir (*pressa*), ensuite nous mettions le... en bois... une plaque en fer et nous recommencions, nous mettions les scourtins, la plaque en fer et... en bois et ensuite avec le pressoir (*pressa*). » (Ethnotexte recueilli à Santa Lucia di Tallà au cours d'enquêtes personnelles).

En ce qui concerne la formation de ces termes, excepté *patrone* et *sgio*, ils sont composés d'un nom suivi d'un suffixe permettant d'aboutir à un nom de métier ou d'agent.

Substantifs + suffixe *-aghju* (et variantes)

Les suffixes les plus employés ici sont les continuateurs du latin -ARIU(M) avec les formes *-aghju*, *-aiu* et *-aru* dont la fonction principale est de former des noms de métiers et d'agents¹⁰⁹⁷. A partir de substantifs désignant 'le pressoir' soit *fragnu*, *mulinu* et *pressa* ont ainsi été créés avec l'ajout de continuateurs de -ARIU(M) les noms désignant 'celui qui travaille au pressoir' ou encore 'celui qui fait l'huile' avec *oliu* + *-aghju* > *oliaghju*. Les formes *-aghju*, *-aiu* et *-aru* appartenant à une même série, elles peuvent apparaître en alternance dans une même base lexicale¹⁰⁹⁸ : ainsi nous avons *mulinaghju* - *mulinaiu* - *mulinaru* ou *fragnaghju* - *franghjau*. Ces variantes des continuateurs de -ARIU(M) peuvent notamment être employées dans une même aire linguistique¹⁰⁹⁹, par exemple dans l'Extrême-sud on observe l'emploi de la forme *fragnaghju* (Santa Lucia di Tallà) vs la forme récente *franghjau* (Porti Vechju). Au niveau de la stratigraphie de ces variantes, toujours d'après les analyses de S. Medori2005, les formes *-aru* et en particulier *-aghju* (qui domine sur l'ensemble de l'île) sont les plus anciennes face à *-aiu* qui constitue une innovation et qui est probablement le résultat d'un emprunt au toscan¹¹⁰⁰. Ces suffixes peuvent notamment être employés en concaténation avec d'autres suffixes comme c'est le cas des formes *fragnaghjolu* < *fragn-* + *-aghj-* + *-olu*, *pressaghjolu* < *press-* + *-aghj-* + *-olu* et *fragnulaghju* < *fragn-* + *-olu* + *-aghju*. Il est fréquent de trouver le suffixe *-olu* (variante *-ulu*) du latin -ULU(M), qui permet également entre autres fonctions de former des noms de métiers, associé à un autre suffixe¹¹⁰¹ notamment aux continuateurs de -ARIU(M)¹¹⁰².

¹⁰⁹⁷ Medori2005, p. 42.

¹⁰⁹⁸ Medori2005, p. 40.

¹⁰⁹⁹ Medori2005, p. 43.

¹¹⁰⁰ Medori2005, pp. 43-47.

¹¹⁰¹ Rohlf1969, § 1085.

¹¹⁰² Medori2005, p. 40.

Substantif + suffixe *-adore*

Le type *fragnadore* dérive du substantif *fragnu* avec le suffixe *-adore*. Ce suffixe vient du latin *-ATOR* qui permettait de former des noms de personnes exerçant une action¹¹⁰³ et comme on le voit par exemple avec *fragnadore* ‘celui qui s’occupe du pressoir’ cette fonction s’est maintenue. Au niveau phonétique, une analyse immédiate amènerait à considérer que la forme *-adore* est le résultat de la lénition consonantique interne au corse et diffusée dans les parlers du nord soit *-ATOR* > *-atore* > *-adore*. Cependant, cette forme *fragnadore* ayant également été relevée dans le sud de la Corse, nous attendrions la forme **fragnatore* en particulier dans l’Extrême-Sud où l’occlusive dentale *-T-* produit la sourde [t] face à la sonore [d] dans le nord¹¹⁰⁴. L’emploi de *-adore*, présent dans les formes relevées dans le sud de la Corse, est donc à associer à une influence de l’Italie septentrionale. D’autre part le latin *-ATOR* continue avec *-atore* en Toscane face à *-adore* dans le Piemonte, ce qui tend à confirmer qu’il s’agit d’une influence provenant du nord de l’Italie¹¹⁰⁵.

Substantif + suffixe *-one*

Dans ce processus de formation, s’insère la forme *fragnone* qui dérive de *fragnu* avec le suffixe *-one*. Ce suffixe dérive du latin *-ONIS* servant à l’origine (comme évoqué précédemment) à exprimer une caractéristique particulière d’une personne. Cette fonction originaire se retrouve dans la formation de *fragnone* car cette particularité soulignée n’est pas seulement physique mais peut être associée à une activité comme nous pouvons l’observer dans la distinction entre *-tore* et *-one* établie par G. Rohlfs : « *I nomi in -one si differenziano dalle formazioni in -tore, per il fatto che questo indica oggettivamente l’autore di un’azione, mentre -one mette in rilievo la frequenza di un’attività [...]* »¹¹⁰⁶.

Les lemmes suivants ne servent pas spécifiquement à désigner ‘le patron du pressoir’ mais ce sont des noms généraux permettant de distinguer la position sociale d’une personne.

¹¹⁰³ Rohlfs1969, § 1146.

¹¹⁰⁴ Cf. Dalbera-Stefanaggi1991, § 258.

¹¹⁰⁵ Sur la question de la « lénition de type septentrional », cf. notamment Dalbera-Stefanaggi2004, pp. 58-59 et Medori1999, pp. 96-113, 168-170.

¹¹⁰⁶ Rohlfs1969, § 1095.

Patrone n.m. [patr'ðnɛ]

Ce substantif permet de façon générale de désigner 'le patron, celui qui dirige, le propriétaire etc...' ¹¹⁰⁷. Il vient du latin PATRŌNU(M) (REW-6300-*patrōnus*) employé à l'origine dans le vocabulaire de l'Eglise et de l'administration ¹¹⁰⁸, dérivé de PATER 'père' (REW-6289-*pater*, DELL s.v. *pater*). Dans le domaine italo-roman, d'après le TLIO, le lemme *padrone* est attesté dès le XIIIème siècle avec le signifié 'colui che è in diritto o è libero di fare qsa' ; entre le XIII et le XIVème il est également attesté pour désigner 'le propriétaire d'un bien' (TLIO s.v. *padrone*).

Sgiò n.m. [ʒ'ɔ]

Cette forme, bien attesté en corse, est un titre donné à une personne d'un certain rang social (BDLC s.v. *sgìò* 'les bourgeois', Falcucci s.v. *sciò* 'signore', Ceccaldi s.v. *sgìò* 'titre donné aux hommes de bonne famille', Alfonsi s.v. *sciò* 'signore (*monsieur*)'). Ce substantif vient du latin SĔ(N)IOR (REW-7821-*sĕnior*), -SE- aboutissant à [ʃ] en corse ¹¹⁰⁹. En position initiale faible [ʃ] a tendance à s'affaiblir et aboutit ainsi à [ʒ] ¹¹¹⁰ ([u ʒ'ɔ]), c'est pourquoi dans les lexiques corses sont glosées aussi bien les formes *sciò* [ʃ'ɔ] que *sgìò* [ʒ'ɔ]. Cette forme étant avant tout employée au vocatif *O sgiò* ['o ʒ'ɔ] ou précédé de l'article défini *u sgiò* [u ʒ'ɔ], il semblerait que le son [ʒ] ait tendance à se fixer notamment dans la graphie.

Dans le domaine italo-roman, on retrouve ce type de forme dans les parlers méridionaux par exemple le calabrais *sciù* (NDDC s.v. *sciú* 'signore' (usato soltanto col nome della persona), *sciú Binidittu Signor Benedetto*) et dans les parlers septentrionaux notamment en Ligurie (*sciò* 'signore, titolo di rispetto') où il est bien diffusé (Hohnerlein2003 ¹¹¹¹). Il est à noter que Hohnerlein2003 s.v. *sciò*, Falcucci s.v. *sciò* et Alfonsi s.v. *sciò* rapproche la forme corse de la forme génoise, la deuxième ayant pu influencer la première.

5.4.3. La redevance payée sur l'huile

Pour désigner 'la redevance payée sur l'huile', les lemmes suivants ont été relevés : *decesimu*, *lemmu*, *litru*, *mulenda*, *oliu à morte*, *paga*, *per mezu*, *seisimu*, *tantu à mina*, *tantu à pilata*, *tassa*. Les plus représentés sont *lemmu* [l'ɛ̃mu] (nord-est, Nebbiu, sud-ouest,

¹¹⁰⁷ Cf. Falcucci s.v. *patrone*, *patr-* et Ceccaldi s.v. *patròne*.

¹¹⁰⁸ Cf. DEI s.v. *padrone* et s.v. *patrono*.

¹¹⁰⁹ Cf. Dalbera-Stefanaggi1991, § 255.

¹¹¹⁰ Cf. Dalbera-Stefanaggi1991, § 115 et § 117.

¹¹¹¹ D'après les données du VPL, de Casaccia et de Frisoni.

Fiumorbu) et *litru* [l'itru] (Cap Corse, nord-est, Nebbiu, partie centrale). Les autres lemmes apparaissant de façon relativement isolée (une à trois localités), il est difficile de rendre compte de leur réelle répartition sur cette carte : *decesimu* [dedʒ'ezimu] (Corti) ; *mulenda* [mul'ēnda] (Cagnanu, Luri) ; *oliu à morte* ['olu 'a m'ortɛ] (Spiluncatu) ; *paga* [p'aga] (Patrimoniu, Santa Lucia di Tallà, Santa Maria di Lota), *per mezu* [p'er m'edzu] (Munticellu) ; *seisimu* [se'izimu] (Lecci, Portivechju) ; *tantu à mina* [t'āntu 'a m'ina] (Bunifaziu) ; *tantu à pilata* [t'ānt 'a pil'ada] (Siscu) ; *tassa* [t'aʂa] (Santa Maria Ficaniedda).

Pour commencer, nous analyserons les lemmes les plus diffusés soit *lemmu* et *litru*.

Lemmu n.m. [l'ɛ̃mu]

Ce substantif est bien attesté en corse pour désigner 'la redevance payée au patron du pressoir, au meunier' (BDLC s.v. *lemmu* 'la redevance du meunier ; la redevance payé sur l'huile ; la redevance payée au meunier' ; Falcucci s.v. *léumu*, *lég-* 'molenda, quel che il molinaro ritiene del grano che macina, e che è il 5%' ; Ceccaldi s.v. *lému* 'salaire du meunier, en nature' ; Alfonsi s.v. *limu* 'molenda (*mouture*), ma solo nel senso del *molenda* italiano, cioè del prezzo della macinatura'). Comme on peut le constater d'après les formes glosées dans les dictionnaires ainsi que sur la carte phonétique de la BDLC plusieurs variantes se répartissent sur l'île : *ledimu*, *lelmu*, *lemu*, *lemmu*¹¹¹², *lermu levimu*, *limu*¹¹¹³. En ce qui concerne son origine, Guarnerio1916 s.v. *léumu/lègumu* postule une variation des continuateurs de DECIMU(M). Cette hypothèse est également recensée par le REW-2503-*děcīma* : « [...] kors. *legumu* 'mouture', Guarniero RIL 49, 81 ; Salvioni, RIL. 49, 777 ist wegen *l-* und der archaischen Form des lat. Wortes zweifelhaft. ». Cette hypothèse peut se justifier tant au niveau phonétique qu'au niveau sémantique. En effet d'une part la confusion entre le continuateur de -D- et le continuateur de -L- est bien attestée en corse¹¹¹⁴ et d'autre part l'emploi d'un adjectif numéral pour désigner 'la redevance' est bien diffusé (cf. *infra*).

Cependant nos recherches dans les dictionnaires dialectaux italo-romans de formes analogues à celles corses nous amènent à une autre hypothèse. En effet nous avons relevé dans les parlars méridionaux les formes suivantes : VS s.v. *lémmu* 'vaso di terracotta, conca' ; VDS s.v. *lèmma* 'bacile', s.v. *limma* 'bacile di creta, catino di terracotta' et s.v. *limmu* (*limbu*,

¹¹¹² *Lemu* vs *lemmu* : cf. Dalbera-Stefanaggi1991, § 131.

¹¹¹³ *Lemu* vs *limu* : cf. Dalbera-Stefanaggi1991, § 53.

¹¹¹⁴ Cf. Dalbera-Stefanaggi1991, § 249 : « Une autre issue pour le continuateur de -D- consiste à se confondre avec le continuateur de -L-, plus précisément avec la réalisation vibrée que connaît celui-ci devant voyelle antérieure [...] ».

limmə) ‘grande catino di terracotta, scodella per usi domestici’ ; NDDC s.v. *limma* ‘grande scodella di creta, catino’ et s.v. *limmu* ‘scodellone di creta’ ; VES s.v. *lémmu* ‘catino o conca di terracotta invetriata’ (1721). Comme nous pouvons le constater le type *lemmu* (et variantes) diffusé dans la région de Salento, en Calabre et en Sicile permet de nommer ‘un récipient’. Un récipient servant fréquemment d’unité de mesure¹¹¹⁵, un rapprochement des formes corse désignant ‘la redevance’ avec les formes italo-romanes méridionales désignant ‘un récipient’ serait envisageable. Cependant nous proposons cette hypothèse avec certaines précautions car la première attestation proposée (1721 d’après le VES) reste tardive et ainsi il est difficile de certifier que le corse *lemmu* (et variantes) puisse être un emprunt aux parlers méridionaux ; d’autre part, la mesure a pu donner le nom au contenant comme par exemple pour *décalitre*. En ce qui concerne l’origine des formes méridionales, plusieurs hypothèses ont été avancées mais actuellement (comme le souligne le VES) elle reste inconnue : Ces hypothèses sont les suivantes (d’après le VES s.v. *lémmu*) : arabe MALAMM ‘vase de forme sphérique avec deux petites anses’ ? Latin LEMBU(M) ‘petite barque’ emprunt ancien au grec ? Latin NĪMBU(M) ‘vaso portaprofumi’ ? Le VES ajoute que « [...] l’origine è sostanzialmente sconosciuta e potrebbe forse essere illuminata dalla storia dei relativi oggetti e della loro diffusione commerciale. ».

Litru n.m. [l’itru]

Ce terme est bien attesté en corse pour désigner l’unité de mesure ‘le litre’ (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *litru*). Dans le domaine italo-roman, *litro* ‘unità di volume di liquidi e aridi equivalente a 1 dm³’ est attesté à partir de 1796 (DELI s.v. *litro*). Comme l’expose le DELI, il s’agit d’un gallicisme emprunté durant la Révolution française (idem DEI s.v. *litro*), période durant laquelle avait été établi le *litron* ‘ancienne mesure de capacité égale au seizième du boisseau’ duquel dérive la forme *litre* ‘unité de capacité du système métrique (utilisée pour les liquides et certaines matières sèches) équivalant au volume d’un kilogramme d’eau pure sous la pression atmosphérique normale (760 mm de mercure), soit un décimètre cube’ (TLFi s.v. *litron* et s.v. *litre*). Le substantif français dérive du latin médiéval LITRA ‘mesure de capacité

¹¹¹⁵ Cf. par exemple *bacinu* (Falcucci s.v. *bacinu* ‘con sign. speciale di recipiente di misura’, Ceccaldi s.v. *bacinu* ‘décalitre, mesure employée notamment pour les céréales, les légumes secs, les fruits secs’, BDLC s.v. *bacinu* ‘le décalitre’, Alfonsi s.v. *bacinu* ‘antica misura nostrana per cereali di circa otto litri (*boisseau*)’ et *zucca* (Falcucci s.v. *zucca* ‘recipiente per riposarvi il vino, se grande, serve anche di misura, è di 12 litri’). Cf. aussi Guarnerio1916 : « [...] quel che il mugnaio si tiene del grano che macina, consisteva in un *cóppulu* sopra un *bacinu*, ossia una libbra sopra le dieci libbre del *bacinu* ; perchè il *cóppulu*, metà di una *zucca* o *zucchetta*, era anticamente la piccola misura con la quale il mugnaio prendeva la sua *mulenda* [...] ».

pour liquide' (Du Cange) du tardif *LITRA du grec λιτρα 'livre de douze onces' (DELL s.v. *litra, TLFi s.v. litron).

Pour désigner une unité de mesure correspondant à la quantité d'huile donnée comme redevance au patron du pressoir, ont également été relevés des adjectifs numéraux *decesimu* 'dixième' et *seisimu* 'sixième'.

***Decesimu* adj.** [dedz'ezimu]

Cette forme est une variante d'une forme plus ancienne soit *decimu* [d'edzimu] avec le suffixe *-esimu*, ce type de forme refaite est également en usage dans certains parlers toscans (régions de Pistoia et Lucca par exemple)¹¹¹⁶. Le type *decimu* continue le latin DECIMU(M) (REW-2503-*děcima*) 'dixième', dérivé de DECE(M) 'dix' (REW-2497-*děcēm*, DELL s.v. *decem*). Dans le domaine italo-roman, avec un signifié associé à la mesure 'la decima parte di un det. insieme o misura', la forme *decimo* est attesté dès le XIII^e siècle (TLIO s.v. *decimo*, idem LEI s.v. *decimus* 'la decima parte di un determinato insieme, di una misura, di una gradazione' et GDLI s.v. *decimo* 'la decima parte di una misura specifica, di una gradazione'). On retrouve notamment ce type en sarde pour désigner 'la redevance payée pour le pâturage' (DES s.v. *dèke* : *degínu* log. 'gabella che si pagava al feudatario per la pastura del bestiame').

***Seisimu* adj.** [se'izimu]

Cette forme dérive de *sei* [s'ei] 'six' du latin SĚX 'six' (REW-7885-*sěx*) avec le suffixe *-esimu*. Cependant pour désigner 'le sixième', on attendrait la forme attestée dans les dictionnaires soit *sestu* [s'estu] (Falcucci, Ceccaldi s.v. *sěstu* 'sixième') du latin SĚXTU(M) 'sixième' (REW-7888-*sěxtus*). Aussi la forme *seisimu* est probablement un calque de la structure du terme français *sixième*. On remarquera que cette forme a été relevée dans deux localités de l'Extrême-Sud (Lecci, Porti Vechju), ce qui semble donner une indication du montant de la redevance qui était pratiqué dans cette zone.

Pour désigner 'la redevance payée sur l'huile', on observe également l'emploi de plusieurs locutions qui ne déterminent pas la quantité précise donnée au patron du pressoir.

¹¹¹⁶ Rohlfs1969, § 977.

Per mezu loc. [p'ɛr m'edzu]

Cette locution, composé de *per* [p'ɛr] 'pour' (REW-6396-*për*) et *mezu* 'moitié, demi...' (REW-5462-*mědius*), permet donc d'indiquer la quantité d'huile donnée au patron du pressoir.

Tantu à mina loc. [t'ãntu 'a m'ina]

Cette locution est composée de l'adjectif *tantu* permettant de marquer la quantité, généralement d'une certaine grandeur¹¹¹⁷ (mais pouvant avoir aussi une valeur neutre) du latin TANTU(M) 'aussi grand ; autant' (REW-8562-*tantus*, DELL s.v. *tantus*) et du substantif *mina* 'mesure de capacité de différentes valeurs selon les régions ; émine, mesure de volume de 12 *bacini* à Bonifacio, 15 à Bastia, 14 à Ajaccio, 16 à Calvi'¹¹¹⁸. D. Jouffroy recense également à *mena* 'mesure la plus courante estimée à 12 décalitres' d'après des documents relatifs aux « poids et mesures à Munticellu pour les olives »¹¹¹⁹. D'après un *Essai sur les anciennes unités de mesure utilisées en Corse avant l'adoption du système métrique* de A.D. Monti, on constate que la *mina* est en usage à la fin du XVIème siècle (et au cours des siècles suivants) et que sa valeur varie selon les exigences de Gênes. En l'absence actuelle (en l'état de nos connaissances) d'attestations antérieures en corse et en raison de sa présence à Bunifaziu, on serait tenter de dire que le corse *mina* est un emprunt au génois. En effet on note, d'après l' AIS 251, que le type *mina* 'mesure' est bien diffusé dans les parlers septentrionaux. D'autre part le GDLI et le DELI s.v. *mina* soulignent que cette unité de mesure était en particulier diffusée en Ligurie et en Provence¹¹²⁰. En ce qui concerne l'origine des formes du type *mina/mine*, elles dérivent du bas latin *mina* (cf. TLFi) de HEMĪNA emprunté au grec (REW-4105-*hemina*).

¹¹¹⁷ Falcucci s.v. *tantu* 'così grande' ; Ceccaldi s.v. *tantu* 'sert à marquer la quantité, la grandeur ; tant ; tellement ; si ; autant'.

¹¹¹⁸ InfCor s.v. *mina* + U Muntese s.v. *mina*.

¹¹¹⁹ Jouffroy2013, p. 576.

¹¹²⁰ GDLI s.v. *mina* 'unità di misura per aridi (in partic. per granaglie) e per liquidi, in uso in Liguria e in Provenza prima dell'adozione del sistema metrico decimale, corrispondente circa 116 l (e in altre regioni corrispondeva a misure diverse ; in Toscana a circa mezzo staio)' ; DELI s.v. *mina* 'antica misura medievale provenzale-1396-e genovese-1401'. Cf. aussi TLFi s.v. *mine* 'ancienne mesure de capacité utilisée pour les grains et les matières sèches et correspondant environ à 78,73 litres, c'est-à-dire six boisseaux ou la moitié d'un setier' = altération de *émine* (*hémine**).

Tantu à pilata loc. [tʰant 'a pil'ada]

Cette locution est composée de *tantu* (cf. *supra*) et du substantif *pilata*. Ce dernier est bien attesté dans le lexique oléicole corse notamment pour désigner ‘la pressée’¹¹²¹. La locution *tantu à pilata* désigne donc une quantité indéterminée déduite d’une pressée d’olives et donnée au patron du pressoir. Dans le même champ sémantique, s’inscrit également la locution *à franta*, recensée par D. Jouffroy d’après des documents relatifs aux « poids et mesures à Munticellu pour les olives », qui « correspondrait à une quantité d’olives à presser de 13 décalitres (91 kilos) avant l’introduction des pressoirs dits « français » à partir de 1824, et à 20 décalitres après cette date »¹¹²².

Oliu à morte loc. [‘oʎu ‘a m’ortɛ]

L’emploi de la locution *oliu à morte* semble réservé à la Balagna pour nommer ‘l’huile de seconde pression’. Relevé ici également en Balagna (à Spiluncatu), il permet d’indiquer que la ‘redevance payée sur l’huile’ est donc ‘l’huile de seconde pression’.¹¹²³

Pour désigner ‘la redevance’, à côté des formes exprimant les mesures ou les quantités, ont également été relevés des termes permettant de traduire à proprement parler la notion de ‘redevance’. D’une part un terme spécifique avec *mulenda* et d’autre part des termes généraux avec *paga* et *tassa*.

Mulenda n.f. [mul’ɛnda]

D’après les relevés de la BDLC avec les signifiés ‘la redevance payée sur l’huile ; la redevance du meunier ; la redevance payée au meunier’, l’emploi du substantif *mulenda* est concentré dans le Cap Corse (Cagnanu, Luri, Olmeta di Capicorsu, Siscu)¹¹²⁴. Il continue le latin MOLENDĀ¹¹²⁵ de MÖLĚRE ‘moudre ; broyer le grain sous la meule dans le moulin’ (REW-5642-*möläre*, DELL s.v. *molō*). Dans le domaine italo-roman, *molenda* (variante : *mulenda*) ‘quantità determinata di prodotto, corrisposta al proprietario del mulino o del frantoio come compenso della macinatura o della frangitura di prodotti agricoli’ est attesté à

¹¹²¹ Pour l’analyse de *pilata*, voir *infra* ‘la pressée’.

¹¹²² Jouffroy2013, p. 576.

¹¹²³ Pour l’analyse de cette expression, voir *infra* ‘huile de seconde pression’.

¹¹²⁴ Il est également glosé dans le DCF et InfCor s.v. *mulenda* ‘mouture, redevance en nature’ (absent dans Falcucci, Ceccaldi et Alfonsi).

¹¹²⁵ Neutre pluriel du participe futur passif de *möläre* (Devoto1968 s.v. *molenda*). Il est attesté en latin médiéval avec le signifié ‘grain moulu’ (Du Cange s.v. *molenda*).

partir du XIV^{ème} siècle (GDLI s.v. *molenda*, idem La Crusca et DEI)¹¹²⁶ et on le retrouve également en logoudorais (Spano s.v. *mulenda/molenda* ‘paga del mugnaio’).

Paga n.f. [p’aga]

Le substantif *paga*, désignant de façon générale ‘la paie’ (Ceccaldi s.v. *paga*, InfCor s.v. *paga*), dérive du verbe *pagà* [pag’a] ‘payer’ diffusé sur l’ensemble de l’île (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *pagà*). Ce verbe continue le latin PACĀRE (REW-6132-*pacāre*) « ‘pacifier’ demeuré dans les langues romanes avec le sens spécialisé ‘d’apaiser par de l’argent, payer’ », dérivé de PĀX ‘paix’ (DELL s.v. **pacō* ; *pāx*, *pācis*). Dans le domaine italo-roman, le verbe *pagare* ‘renumerare o retribuire qc. dandogli il denaro che gli spetta’ est attesté dès 1211 et son dérivé *paga* ‘salario o stipendio’ avant 1294 (DELI s.v. *pagare*).

Tassa n.f. [t’aša]

Ce substantif, signifiant ‘la taxe’ (Ceccaldi s.v. *tassa*, InfCor s.v. *tassa*), dérive du verbe *tassà* ‘taxer’. Ce verbe continue le latin TAXĀRE ‘taxer, évaluer, estimer’ (REW-8603-*taxa*, DELL s.v. *taxō...āre*). Dans le domaine italo-roman, les termes *tassa* et *tassare* sont attestés à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *tàssa*). Ils sont passés par la suite dans les parlers sardes (DES s.v. *tassa*). Par ailleurs, au cours d’enquêtes personnelles à Lanusei (zone de l’Ogliastra), j’ai relevé la forme *tassa* dans le syntagme *tassa de molidura* ‘la redevance payée sur l’huile’.

5.4.4. La pressée

Pour désigner ‘la pressée’, les lemmes suivants ont été relevés : *fragnata*, *franta*, *oliu primatu*, *pilata*, *pilatoghja*, *pressa*, *pressata*, *turchjata*. Les plus diffusées sont les formes *fragnata* [frap’ata] et *franta* [fr’anta]. De façon schématique, *fragnata* se diffuse plus particulièrement dans le sud de la Corse et dans quelques localités du nord (quatre localités situées entre Cap Corse, nord-est et centre) face à *franta* essentiellement réparti dans les parlers du nord et dans une localité du Fiumorbu. Dans le Cap Corse, une aire se dessine avec le type *pilata* [pil’ata] (y compris *pilatoghja* [pilat’ɔja]) qui se trouve également dans une localité du nord-est à Ficaghja. Les autres lemmes n’apparaissent que dans une à deux localités : *oliu primatu* [’oʎu prim’atu] (Santa Maria Ficaniedda) ; *pressa* [pr’eša] (Luri) ; *pressata* [pris’ada/preš’ada] (Filicetu, Siscu) et *turchjata* [turb’ada] (Vulpaiola).

¹¹²⁶ Cf. aussi AIS 251 où *molenda/mulenda* apparaît en Toscane.

En ce qui concerne la formation de ces différentes formes, elles dérivent soit du verbe désignant l'action de 'presser les olives'¹¹²⁷ soit du nom de l'outil servant à presser.

Fragnata n.f. [frap'ata] / **Franta n.f.** [fr'anta]

Ces formes sont le résultat d'une substantivation des participes passés du verbe *fragne* [fr'apɛ] (variantes : *fragnà*, *franghje*, *franghjà*)¹¹²⁸ bien attesté en corse pour désigner l'acte de 'presser les olives'¹¹²⁹. La forme *franta* est également glosée par Falcucci et Alfonsi : Falcucci s.v. *franta* 'frangitura, tratto o quantità di olive per un certo numero di giri del frantojo' ; Alfonsi s.v. *franta* 'frantojata, frangitura (*pressage*)'. La forme *fragnata* peut également résulter d'une dérivation du substantif *fragnu* [fr'apɯ] 'le pressoir' avec le suffixe *-ata* permettant de mettre l'accent sur la notion de contenu¹¹³⁰. Avec le suffixe *-ata*, Ceccaldi glose la forme *frantata* 'pressée'.

Dans le domaine italo-roman, l'adjectif *franto* 'spezzato, rotto, frantumato' est attesté avant 1294 (DELI s.v. *frangere*) et la forme *franta* (pouvant être adjectif ou substantif) avec le signifié 'ridotto in frantumi o in poltiglia' à partir du XIV^{ème} siècle (TLIO s.v. *franto*). Dérivé de *frangere*¹¹³¹, la forme *frangitura* est glosée par le DELI et le GDLI (DELI s.v. *frangere* : *frangitura* 'lavoro del frangere le olive ; epoca in cui tale lavoro si svolge' (1865) ; GDLI s.v. *frangitura* 'l'operazione del frangere (con partic. riferimento a quella delle olive, nel frantoio)'). En corse, une forme analogue avec *fragnitura* 'macinatura, frangitura (*pressage*)' est glosée par Alfonsi.

Oliu primatu loc. ['olu prim'atu]

Cette locution est composée du substantif *oliu* 'huile' et du participe passé du verbe *preme* [pr'ɛmɛ] 'presser'¹¹³² du latin PRĚMĚRE 'presser, serrer' (REW : -6738-*prĚmĚre*, DELL : s.v. *premo...premere*). Ce verbe latin continue également dans les autres aires italo-romanes avec

¹¹²⁷ Au cours de l'analyse de ces formes, nous aborderons donc également les verbes relevés avec le signifié 'presser les olives'.

¹¹²⁸ Du latin FRANGĚRE 'briser, abattre' (REW-3482-*frangĚre*, DELL s.v. *frangō*). Cf. analyse de *fragnu* 'le pressoir (olives)'.
¹¹²⁹ BDLC carte 'presser les olives', Falcucci s.v. *franghje (franghjà)* 'frangere, specialmente delle olive', Ceccaldi s.v. *fragnà* 'détriter (des olives)', Alfonsi s.v. *fragnà* 'macinar le ulive, frangere (*presser*)'. Cf. aussi ALEIC1037.

¹¹³⁰ Cf. Rohlf's 1969, § 1129.

¹¹³¹ Dans le domaine italo-roman, le verbe *frangere* est diffusé dans l'ensemble des parlers (TLIO s.v. *frangere*, cf. aussi AIS 1350 où quelques relevés de ce verbe sont fournis). Sa première attestation remonte à 1230/50 en Toscane avec le signifié 'precipitare al suolo, crollare' et toujours à partir du XIII^{ème} siècle on le trouve avec le sens de 'distruggere, rompere, fare a pezzi' (TLIO s.v. *frangere*).

¹¹³² Falcucci s.v. *preme* 'premere, *presser*', Ceccaldi s.v. *prème* : 'presser, serrer'.

prèmere ‘comprimere o schiacciare col peso o con la forza ; stringere, spremere’ attesté à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *prèmere*) et en sarde (DES s.v. *prèm(m)ere*). Du latin EXPRĪMĒRE ‘faire sortir en pressant’ (REW-3057-*exprīmēre*, DELL s.v. *premō...premere*), dérivé de PRĒMĒRE, la forme *spreme* [spr’emε] a notamment été relevée pour désigner l’acte de ‘presser les olives’ ou les fruits en général (BDLC)¹¹³³. Dans le domaine italo-roman, le verbe *spremere* ‘premere, stringere, schiacciare e sim., q.c. per trarne il liquido in essa contenuto’ est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *spremere*).

***Pilata* n.f.** [pil’ata] / ***Pilatoghja* n.f.** [pilat’ɔja]

La forme *pilata* dérive du substantif *pila* [p’ila] ‘la cuve du pressoir à olives’¹¹³⁴ avec le suffixe *-ata* exprimant le contenu¹¹³⁵. Elle est notamment glosée par Falcucci pour désigner ‘la quantité d’olives ou d’huile’ (Falcucci s.v. *pilata* : __ *d’ulive* : ‘quantità di olive poste sotto allo strettojo, d’ord. dodici bacini’ ; anche ‘quella quantità d’olio che si raccoglie dopo aver girato alcun spazio la mola del frantoio che preme le olive’). L’italo-roman *pilata* est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (GDLI s.v. *pilata* ‘quantità contenuta in una pila o vasca adibita a una lavorazione determinata’) et depuis le XVI précisément dans le lexique oléicole ‘quantità di olive immesse in una sola volta nel frantoio per esservi macinate’ (GDLI s.v. *pilata*). En ce qui concerne le corse *pilatoghja*, il dérive également de *pila* avec les suffixes en concaténation *-at* et *-oghja*. La combinaison de ces suffixes est très productive en corse¹¹³⁶, ici elle permet de mettre l’accent sur ‘une action’ soit le pressurage des olives dans la cuve.

***Pressa* n.f.** [pr’eṣa] / ***Pressata* n.f.** [preṣ’ata]

La forme *pressa*¹¹³⁷ est probablement un dérivé régressif du verbe *pressà* [preṣ’a] ‘presser’¹¹³⁸ qui continue le latin PRĒSSĀRE (REW-6741-*prēssāre*) de PRĒSSUS participe passé de PRĒMĒRE (DELL s.v. *premō...premere*)¹¹³⁹. En ce qui concerne la forme *pressata*, comme pour *fragnata*, deux voies sont possibles : soit il s’agit du participe passé de *pressà*

¹¹³³ Cf. aussi Ceccaldi s.v. *spreme* ‘presser’.

¹¹³⁴ Pour l’analyse de ce substantif, voir *infra* ‘la cuve du pressoir’.

¹¹³⁵ Cf. *fragnata*.

¹¹³⁶ Par ailleurs, elle apparaît à plusieurs reprises dans la formation de termes relatifs au lexique viticole, aussi nous ne reviendrons pas sur son histoire.

¹¹³⁷ J’ai également relevé cette forme en Sardaigne pour désigner ‘la pressée’ au cours d’enquêtes personnelles.

¹¹³⁸ Pour désigner l’acte de ‘presser les olives’, ce verbe a été relevé à Ruglianu (Cap Corse) et à Ucciani (sud-ouest) (BDLC).

¹¹³⁹ Cf. aussi Devoto1968 s.v. *pressare* pour l’italo-roman.

par la suite substantivé soit elle dérive de *pressa* ‘le pressoir’ avec le suffixe *-ata* de même valeur que pour *fragnata* et *pilata*.

***Turchjata* n.f.** [turb’ata]

A nouveau nous sommes face aux mêmes processus morphologiques que pour *fragnata* et *pressata*. Le substantif *turchjata* peut donc être le résultat d’une substantivation du participe passé de *turchjà* [turb’a] ‘presser’¹¹⁴⁰ du latin tardif TORCULARE (REW-8791-**törcülāre*) de TORCŪLU(M) ‘pressoir à vis ou à corde’ (REW-8792-*törcūlum*, DELL s.v. *torqueō...torquēre*)¹¹⁴¹ ou d’une dérivation du substantif *torchju* [t’orcu] ‘le pressoir’ avec le suffixe *-ata* (voir *supra*). Dans la même famille lexicale, les formes *turchjatura* [turbat’ura] et *sturchjatura* [sturbat’ura] ont également été relevées dans le lexique viticole pour désigner le résultat du pressurage (BDLC s.v. *turchjatura* ‘le premier vin qui coule du pressoir’ et s.v. *sturchjatura* ‘la piquette (vin)’). Les formes *torchiato* et *torchiatura* sont également bien attestées dans les lexiques oléicole et viticole du domaine italo-roman : elb. *torchiatura* ‘l’atto e il prodotto del torchiare. Dicesi del vino prodotto collo stringimento delle vinacce nel torchio’¹¹⁴² ; GDLI s.v. *torchiato* ‘ottenuto mediante spremitura di olive, di vinacce, ecc. con il torchio’ _anche ‘ottenuto dalla spremitura di vinacce già fermentate e spremute precedentemente (un vino)’ ; GDLI s.v. *torchiatura* ‘compressione e spremitura, per mezzo del torchio, di olive, uva, ecc. (e anche, in senso concreto, il liquido che se ne ottiene)’ ; DELI s.v. *torchio* : *torchiatura* ‘lavoro del torchiare e liquido che ne risulta’.

5.4.5. La meule du pressoir

Pour désigner ‘la meule (du pressoir)’, le corse emploie un terme spécifique *macina* [m’atʃina] largement diffusé sur l’ensemble du territoire¹¹⁴³ et un terme générique *rota* [r’ota] bien moins diffusé mais réparti également sur l’ensemble de l’île de façon fragmentaire.

¹¹⁴⁰ cf. Ceccaldi s.v. *turchjà* ‘presser du marc de raisin avec un engin’ et InfCor s.v. *turchjà/torchjà* ‘presser, pressurer’.

¹¹⁴¹ Cf. aussi Devoto1968 s.v. *torchiare*.

¹¹⁴² Mellini Ponçe de Léon2005.

¹¹⁴³ Idem ALEIC1037.

Macina n.f. [m'atʃina]

Ce substantif est donc bien attesté en corse pour désigner ‘la meule (du pressoir)’, ‘la meule’ et ‘la roue (du moulin)’ (BDLC s.v. *macina*, ALEIC1037, Falcucci s.v. *macina*). Il continue le latin parlé *MĀCINA(M) de MACHĪNA (REW-5205-*machīna*)¹¹⁴⁴ qui permettait de désigner ‘une machine de différentes sortes’ (DELL s.v. *māchina*). Ce terme est attesté entre 1233 et 1243 dans le domaine italo-roman pour nommer la meule du pressoir servant, entre autres, à écraser les olives (TLIO s.v. *macina* ‘grande cilindro schiacciato (gen. di pietra o metallo) che si fa ruotare al fine di tritare o schiacciare spec. cereali o olive) et dès le XIV^{ème} siècle, avec ce même signifié, dans un document provenant de Corse « *Cartulario medievale della diocesi di Nebbio* » (TLIO s.v. *macina*). On le retrouve aussi avec le sens précis de ‘pietra del frantoio delle ulive’ dans les parlers calabrais (NDDC s.v. *mácina*). Le lemme *macina* est donc largement attesté dans le lexique oléicole corse et italo-roman.

Rota n.f. [r'ota]

Ce terme est très largement attesté en corse pour désigner de façon générale ‘la roue’ (BDLC s.v. *rota*, Falcucci s.v. *rota*, Ceccaldi s.v. *rota*). Il est aussi employé avec des signifiés spécifiques. On retrouve son emploi dans la désignation de certaines composantes du moulin soit avec les signifiés ‘la meule (du pressoir)’ et ‘la roue (du moulin)’ (BDLC s.v. *rota*). Depuis le latin RŎTA ‘roue’ (de char, de potier ; roue hydraulique, roue de supplice)’ (REW-7387-*rŏta*, DELL s.v. *rota*), on remarque que son signifié s’est élargi à d’autres désignations dans les langues romanes mais toujours en maintenant l’idée de la roue, de sa forme circulaire. Comme en corse, l’italo-roman *ruota* ou *rota*¹¹⁴⁵ est employé pour désigner des composantes du moulin soit ‘la roue (du moulin)’ (GDLI s.v. *ruota* ‘nel mulino e nel frantoio, la macchina idraulica rotante le cui pale, azionate dall’acqua, trasmettono il moto alle macine’ (XIV^{ème} s.), NDDC s.v. *rota* ‘ruota motrice del mulino’) et ‘la meule (du pressoir)’ (GDLI s.v. *ruota* ‘macina del mulino’ (XVII sec.)).

¹¹⁴⁴ Cf. aussi Devoto1968 s.v. *mácina*.

¹¹⁴⁵ Attesté avant 1294 avec le sens général de ‘roue’ (DELI s.v. *ruota* ‘parte di macchina, normalmente circolare, girevole attorno a un asse e, in dati casi, rotolante su terreno o rotaia’).

5.4.6. La cuve du pressoir à olive

Pour désigner ‘la cuve du pressoir à olive’, de nombreux lemmes ont été relevés : *baccu*, *caldaghja*, *cisterninu*, *conca*, *macinile*, *meria*, *palmentu*, *palmintile*, *piattonu*, *piattu*, *pila*, *pozza*, *tina*, *tinazzu*, *vasca*, *vaschinu*.

Quatre types se dégagent de cette série¹¹⁴⁶ :

_ *conca* [k'ɔŋka] diffusé dans le Cap Corse et dans le sud¹¹⁴⁷. Cette forme est également diffusée dans le nord-est et la partie centrale pour désigner ‘la cuvette’. De plus l’ALFCo449 le recense en Balagne. L’emploi de *conca* est donc attesté dans l’ensemble des aires dialectales corses.

_ *pila* [p'ila] uniquement diffusé ici dans la partie septentrionale¹¹⁴⁸.

_ *palmentu* [palm'entu] diffusé sur la majeure partie du territoire¹¹⁴⁹ et son dérivé *palmintile* [palmint'ile] concentré dans une zone entre nord-est et Fiumorbu¹¹⁵⁰.

_ *tina* [t'ina]¹¹⁵¹ et son dérivé *tinazzu* [tin'ātsu] diffusés dans le Cap Corse, le Nebbiu et le nord-est. En observant leur diffusion dans le lexique viticole, notamment pour désigner ‘la cuve du pressoir à vin’, on remarque qu’en réalité ces formes se répartissent sur l’ensemble du territoire.

Les autres lemmes n’apparaissent que dans une à deux localités : *baccu* [u w'āku] (San Lurenzu), *caldaghja* [kald'āja] (Munticellu), *cisterninu* [tʃistɛrn'inu] (Bastia, Loretu di Casinca), *macinile* [madʒin'ile] (Rutali)¹¹⁵², *meria* [m'ærja] (Santu Petru di Tenda)¹¹⁵³, *piattonu* [pjāt'ɔnu] (Porti Vechju)¹¹⁵⁴, *piattu* [pj'ātu] (Cagnanu)¹¹⁵⁵, *pozza* [p'ɔ̄tsa] (Mursiglia, Venacu), *vasca* [v'aska] (Corti, San Gavinu di Fiumorbu), *vaschinu* [vask'inu] (Moltifau)¹¹⁵⁶.

¹¹⁴⁶ Voir en annexe carte de synthèse n°14 La cuve du pressoir à olive représentant ces quatre principaux types lexicaux.

¹¹⁴⁷ Avec le même signifié, l’ALEIC1036 ne le recense que dans une localité du sud.

¹¹⁴⁸ D’après l’ALEIC1036, avec le même signifié, cette forme longe la partie est du Cap au Fiumorbu.

¹¹⁴⁹ Le type *palmentu* est largement diffusé sur l’ensemble de l’espace insulaire, en particulier dans le lexique viticole pour désigner une construction en dur ou en bois ou ‘le pressoir à raisin’ (BDLC). Avec le signifié ‘cuve du pressoir à olive’, il est également bien diffusé sur la carte 1036 de l’ALEIC en Balagne et dans les parlers du sud.

¹¹⁵⁰ L’ALEIC1036 l’a également relevé dans deux localités situées en Balagne et dans l’Extrême-Sud.

¹¹⁵¹ Représenté aussi dans une localité dans la partie centrale par l’ALEIC1036.

¹¹⁵² L’ALEIC1036 l’a également relevé dans deux localités situées dans le Cap Corse et le Nebbiu.

¹¹⁵³ Ce terme apparaît également dans le lexique viticole à Petralba, à Moltifau et à Isulacciu di Fiumorbu (BDLC). D’autre part, avec le signifié ‘cuve du pressoir à olive’, il est bien représenté (d’après l’ALEIC1036) dans le Nebbiu, la Balagne, la partie centrale, le sud-ouest et dans une localité de l’Extrême-Sud.

¹¹⁵⁴ L’ALEIC1036 recense également *piattinu* dans une localité de l’Extrême-Sud.

¹¹⁵⁵ L’ALEIC1036 recense également *piattu* dans une localité du nord-est.

¹¹⁵⁶ *Vasca* et dérivés ont également été relevés dans le lexique viticole avec les signifiés suivants : ‘la cuve du pressoir à vin (à Azzana) ; la vasque où l’on fait macérer les fruits (à Azzana, à Borgu et à Livia) ; le fouloir à pieds (à Lentu) ; le récipient qui recueille les grains passés avec le vin (à Azzana et à Poghju Mezana)’. Pour

Certains des termes relevés ici sont également bien attestés dans le lexique viticole pour désigner une structure en ciment ou en bois servant au traitement du raisin ; ce qui met en évidence l'emploi de mêmes outils en oléiculture et en viticulture. Aussi nous ne reviendrons pas sur l'analyse des lemmes suivants : *meria*¹¹⁵⁷, *palmentu*¹¹⁵⁸, *pozza*¹¹⁵⁹, *vasca* et dérivé (*vaschinu*)¹¹⁶⁰, *tina*¹¹⁶¹, *tinazzu*¹¹⁶².

Baccu n.m. [b'āku]

Ce substantif, relevé dans une localité et non attesté par les dictionnaires corses, est probablement un gallicisme correspondant au français *bac* 'sorte de cuve, de récipient destiné à des usages divers'¹¹⁶³.

Caldaghja n.f. [kald'aja]

En corse ce substantif permet à l'origine de désigner un récipient en métal ayant diverses fonctions¹¹⁶⁴. Certaines cuves de pressoir pouvant être en métal¹¹⁶⁵, son emploi par l'informateur de Munticellu est compréhensible car ce type de cuve est comparable au niveau de la forme et de la matière à la structure de la chaudière, du chaudron. En ce qui concerne son origine, le substantif *caldaghja* continue le latin CALDĀRIA 'étuve, chaudière' (REW-1503-*caldāria*), dérivé de CALDUS 'chaud' (REW-1506-*caldus*, DELL : s.v. *caleō...-ēre*). L'italo-roman *caldaia*, attesté à partir du XIII^e siècle, continue également le signifié latin (TLIO s.v. *caldaia* 'ampio recipiente metallico che si può mettere sul fuoco, usato per fare bollire liquidi', DELI s.v. *caldaia* 'recipiente metallico, grande e rotondo, per farvi bollire qualche cosa').

désigner une construction en dur servant au traitement des fruits (olives ou raisins), le type *vasca* se diffuse donc dans le nord-est, la partie centrale et le sud. Dans le domaine italo-roman, le type *vasca* est bien diffusé dans la Puglia et en Basilicata pour désigner 'la cuve du pressoir à olive' (AIS1350).

¹¹⁵⁷ Cf. 'le fouloir à pieds'.

¹¹⁵⁸ Cf. 'le fouloir à pieds'. Il faut souligner ici que d'après les différentes attestations en corse du dérivé *palmentile*, celui-ci semble spécifique au lexique oléicole.

¹¹⁵⁹ Cf. 'la cuve du pressoir à vin'.

¹¹⁶⁰ Cf. 'le fouloir à pieds'.

¹¹⁶¹ Cf. 'la cuve du pressoir à vin'.

¹¹⁶² Cf. 'le fouloir à pieds'.

¹¹⁶³ Cf. TLFi s.v. *bac* et REW-862- **bacca*, **baccu*.

¹¹⁶⁴ Cf. attestation dans les lexiques corses de *caldaghja* (et variantes) et dérivés : BDLC s.v. *caldaghja* 'le récipient pour chauffer l'eau', s.v. *caldarone* 'le chaudron ; le récipient où l'on fait cailler le lait', s.v. *caldarettu* 'le chaudron'. Falcucci s.v. *callachja* 'caldaia', s.v. *callarettu* 'vaso di rame per lo più a guisa d'orciuolo, che serve a scaldare acqua', s.v. *callaru* 'calderotto o sim. per cuocervi la minestra, o l'agliuola ; è termine dei marinari'. Ceccaldi s.v. *caldaghja* 'chaudière'. Alfonsi s.v. *callaghia* 'callaia molto larga'.

¹¹⁶⁵ Voir à titre d'exemple, en annexe (photos), les figures 121 et 124.

***Cisterninu* n.m.** [tʃistɛrn'inu]

Ce substantif dérive de la base *cisterna* [tʃist'ɛrna] avec le suffixe diminutif *-inu*. Cette base *cisterna* (Falcucci148) et sa variante *citerna* (Falcucci418, cf. aussi Ceccaldi s.v. *cistarna*) sont bien attestées dans le domaine corse avec le signifié 'citerne'. *Cisternolu* [tʃistɛrn'ɔlu], autre dérivé de *cisterna*, a été recensé par la BDLC à Mursiglia avec le signifié 'abreuvoir' dans lequel on retrouve l'idée d'une construction en dur.

Dans le domaine italo-roman, le terme *cisterna* est attesté dès 1288 dans l'aire toscane pour désigner une construction en dur destinée à recueillir les eaux pluviales (TLIO s.v. *cisterna* 'recipiente adibito alla raccolta dell'acqua piovana (per lo più costruita in muratura ed interrato) ; serbatoio, vasca'). Ce terme est à proprement parler réservé à la désignation d'un réservoir servant à récupérer les eaux pluviales ou à conserver d'autres liquides (GDLI s.v. *cisterna* 'serbatoio in muratura, per lo più di forma circolare, chiuso e coperto, di solito interrato, destinato a raccogliere e conservare l'acqua piovana per usi domestici' ; DELI s.v. *cisterna* 'serbatoio, di solito interrato, nel quale si raccoglie e conserva l'acqua piovana ; in generale grande serbatoio per vari liquidi' ; DEI s.v. *cisterna* 'serbatoio generalmente in forma di pozzo per l'acqua o altri liquidi' ; La Crusca s.v. *cisterna* 'Ricetto a guisa di pozzo, nel quale si raccoglie, e si conserva l'acqua piovana' ; DES s.v. *kistèrra* (nuoro) è varianti *gisterra* camp. 'cisterna' ; Frisoni s.v. *cisterna* 'cisterna'). D'après les données relevées dans les dictionnaires étymologiques et historiques cités ci-dessus, on note que ce terme est répandu dans l'ensemble du domaine italo-roman notamment dans les parlers sardes et génois.

Au niveau morphologique le latin CĪSTĚRNA a abouti à deux formes dans les domaines italo-roman et gallo-roman. Dans un premier temps nous pouvons noter la continuité de la forme latine avec *cisterna* dans les parlers italo-romans et *cisterne* (1170) dans les parlers gallo-romans (TLFi s.v. *citerne*). Selon le DELI, la forme *citerna* (attesté dès 1292) se serait formée à travers le français *citerne*. Cependant, d'après le TLFi la forme *citerne* est attestée entre la fin du XIII^{ème} siècle et le début du XIV^{ème} siècle. Nous pouvons donc supposer que les deux formes *cisterna* et *citerna* se sont simplement développées dans les domaines italo-roman et gallo-roman. Quant au domaine gallo-roman, aujourd'hui, la forme fixée est *citerne* et *cisterne* semble avoir été abandonnée.

La base *cisterna* vient donc du dérivé latin CĪSTĚRNA 'citerne' (REW-1951-*cĭstĕrna*) de CISTA (REW-1950-*cĭsta*) 'panier d'osier profond et cylindrique avec couvercle ; cassette, coffre ; corbeille mystique' (DELL s.v. *cista*). Dès le latin, nous observons donc la création

d'un dérivé avec changement sémantique où est retenue l'idée de 'contenant'. Au niveau sémantique nous constatons que les langues romanes ont maintenu le signifié latin. En revanche le corse a lui même développé des dérivés à partir de la base *cisterna* où reste présente l'idée d'une construction en dur. Une construction en dur pas uniquement réservée au recueil et à la conservation des eaux pluviales mais pouvant avoir d'autres fonctions. En effet dans le lexique oléicole, le dérivé *cisterninu* permet de désigner la cuve dans laquelle étaient écrasées les olives.

Conca n.f. [k'ɔŋka]

En corse le terme *conca*, relevé dans le lexique oléicole pour désigner la 'cuve du pressoir à olive', est attesté pour désigner d'autres objets de forme concave (BDLC s.v. *conca* 'la cuvette ; la cuvette en terre cuite', Falcucci s.v. *conca* 'tavolta per catino', Ceccaldi s.v. *conca* 'terrine', Alfonsi s.v. *conca* 'conca (*baquet, cuve*)', ALFCo449 'la cuve (à lessive)'). Dérivé de *conca* avec le suffixe augmentatif *-one*, le substantif *cuncone* [kuŋk'ɔnɛ] a notamment été relevé dans le lexique oléicole pour désigner 'la jarre' dans le Cap Corse (à Mursiglia). Ce dérivé est en particulier attesté en corse pour désigner 'la cuve pour faire la lessive' (BDLC s.v. *cuncone* 'le cuvier', ALFCo449 'la cuve à lessive', Falcucci s.v. *cuncone* 'conca per fare il bucato', Alfonsi s.v. *cuncone* 'conca per il bucato, tinozza')¹¹⁶⁶.

Dans le domaine italo-roman, *conca* est attesté pour la première fois en 1225 dans des textes piémontais avec le signifié 'struttura concava del bacino' (TLIO s.v. *conca*). A partir du XIIIème siècle, il permet de désigner un récipient de matières et de fonctions variables (TLIO s.v. *conca* 'recipiente allargato e dalle pareti basse, catino' ; GDLI s.v. *conca* 'capace recipiente, di terracotta o di metallo, con spesse pareti, usato generalmente per il bucato ; tinozza' ; La Crusca s.v. *conca* 'vaso di gran concavità, fatto di terra cotta, che serve propriamente per fare il bucato ; vasi fatti di legno' ; DELI s.v. *conca* 'capace vaso di terracotta, di bocca larga, usato per fare il bucato' ; DEI s.v. *conca* 'vaso di terracotta' ; VDS s.v. *conca* 'conca, buca, pozza d'acqua, vasca d'acqua, conca di terreno' ; NDDC s.v. *conca* 'vaso grande di larga bocca' ; 'vaso di terracotta per fare il bucato' ; 'bacile del frantoio' ; 'fossa per le propaggini' ; Frisoni s.v. *conca* 'conca, grosso catino'). Ce terme est notamment employé, pour désigner des récipients de diverses sortes, dans les parlars sardes (DES s.v. *konka* 'scodella ; 'recipiente di sughero come se ne trovano presso le fonti' ; 'trogolo di legno per dare da mangiare al maiale') et en Gallura (Gana s.v. *conca* 'ustensile di terracotta a

¹¹⁶⁶ Le croisement de ces sources nous apprend que le dérivé *cuncone* est attesté dans l'ensemble des aires dialectales corses.

forma tronco-conica rovesciata (la parte più piccola alla base), di varie grandezze ed uso, dalla *cunchedda* ‘catino’ al *cunconi* ‘mastello, tino pel bucato’). On remarquera l’emploi en Gallura du dérivé *cuncone* comme en corse¹¹⁶⁷.

En ce qui concerne la matière, cette base lexicale semble spécifique à la désignation d’un récipient en terre cuite par la suite étendue à un récipient pouvant être d’une autre matière.

En ce qui concerne la fonction même de ce récipient, on peut noter qu’elle est variable : il peut être utilisé pour la lessive, pour nourrir les animaux, pour conserver des liquides etc. Dans le lexique oléicole, au delà de la Corse, on retrouve son emploi en Toscane (AIS1352¹¹⁶⁸) et en Calabre¹¹⁶⁹.

La base lexicale *conca* vient du latin CŌNCHA (REW-2112-*cōncha*) signifiant à l’origine ‘coquille, coquillage ; conque’ et qui s’est par la suite étendu à la désignation de qui pouvait ressembler à un coquillage (DELL s.v. *concha*).

Les signifiés italo-romans et corses en vigueur sous la forme *conca* rappellent la structure concave de la coquille d’un animal. Diverses études linguistiques ont démontré que les termes employés pour la désignation de la coquille d’un animal se sont développés avec divers signifiés dans lesquels ressort l’élément motivationnel de la forme de la coquille, notamment pour désigner « des objets creux voire des constructions »¹¹⁷⁰. Aussi le terme *conca* s’inscrit pleinement dans ce processus sémantique qui marque le passage de la désignation de la coquille à celle d’un récipient ou d’une cuve.

***Macinile* n.m.** [madʒin’ilɛ]

Ce substantif dérive de *macina* ‘la meule’ (cf. supra) avec le suffixe *-ile*. Du latin-ILIS permettant à l’origine de former des adjectifs, le continuateur *-ile* est notamment bien attesté dans les dialectes italo-romans dans la formation de substantifs¹¹⁷¹. Le substantif *macinile* permet probablement de désigner la meule horizontale (idem *piattu/piattonu* infra) et par métonymie la cuve. Dans le domaine italo-roman, un dérivé de *macina* avec le type *macinello* est également employé en Toscane pour désigner ‘la cuve du pressoir à olive’ (AIS1350), ainsi que ‘la meule horizontale’ en Toscane et dans la Basilicata (AIS1350). Dans la région de Salento, les formes *macenile/macinile* sont attestées avec le signifié ‘frantoiato, quantità di

¹¹⁶⁷ Cf. aussi Gana s.v. *cunconi* ‘una grande tinozza di terracotta’.

¹¹⁶⁸ Avec le signifié ‘tinello o conca di terracotta che sta nella buca davanti allo strettoio’.

¹¹⁶⁹ Cf. NDDC s.v. *conca* ‘bacile del frantoio’.

¹¹⁷⁰ Medori2007, pp. 327-358.

¹¹⁷¹ Rohlf1969, § 1080.

olive che si frangono in una volta' (VDS). On pourrait supposer que ce dernier signifié se soit formé à travers un processus métonymique contenant/contenu mais cela reste une hypothèse.

Piattonu n.m. [pjaṯ'ɔnu] / **Piattu n.m.** [pj'atū]

La base *piattu* et son dérivé *piattone* avec le suffixe augmentatif *-one* permettent également de désigner la meule horizontale comme en témoigne un informateur à Cagnanu : « [...] *noi a chjamemu a pila ma a macina chì ghjè sottu, ci hè una macina chì ghjè à plattu si chjama u piattu, quessa hè in u franghju.* »¹¹⁷². Dans le domaine italo-roman, le lemme *piatto* est également bien diffusé (Toscana, Lazio, Umbria, Marche, Basilicata) pour désigner 'la cuve du pressoir à olive' (AIS1350). A l'origine aussi bien en corse que dans les parlers italo-romans, le type *piattu/piatto* permet de désigner 'une assiette, un plat'¹¹⁷³. Par analogie, son emploi s'est donc étendu à la désignation de tout objet de forme plate et ronde¹¹⁷⁴. En ce qui concerne son origine, ce substantif remonterait au latin *PLATTUS du grec *platýs* 'piatto, piano' (REW-6586-*plattus*, Devoto1968 s.v. *piatto*, DELL s.v. *plānus*).

Pila n.f. [p'ila]

Le substantif *pila* est bien attesté en corse pour désigner 'la cuve du pressoir à olive' (BDLC, ALEIC1036, Falcucci s.v. *pila* 'vaso in cui si pongono le olive per frangerle'). Il a notamment été relevé dans le lexique viticole (à Cuttoli) pour nommer 'la vasque où l'on fait macérer les fruits' (BDLC) et il est aussi employé avec le sens de 'évier' (BDLC s.v. *pila*, Ceccaldi s.v. *pila*).

Dans le domaine italo-roman, la première attestation précise de la forme *pila* date de 1298 avec le signifié 'recipiente fisso per acqua o altri liquidi' (DELI s.v. *pila*). Entre le XIIIème et le XIVème siècle, *pila* est bien documenté dans le lexique oléicole pour désigner 'la cuve du pressoir à olive' (DEI s.v. *pila* 'vaso di pietra dove si infrangono le olive' ; GDLI s.v. *pila* 'frantoio per olive' ; Crusca s.v. *pila* 'spezie di vaso, in cui si pongono l'ulive per infrangerle, per cagion di far l'olio' ; NDDC s.v. *pila* 'vasca dove si pongono le olive per infrangerle').

¹¹⁷² « [...] nous nous l'appelons *a pila* mais la meule qui est dessous, il y a une meule qui est à plat elle s'appelle *u piattu*, ça c'est dans le pressoir. ». (Ethnotexte recueilli par S. Medori à Cagnanu).

¹¹⁷³ Pour le corse, cf. BDLC s.v. *piattu* 'assiette ; plat'. Pour le domaine italo-roman, cf. DELI s.v. *piatto* 'recipiente quasi piano, solitamente tondo, di porcellana o ceramica, nel quale si servono e si mangiano le vivande' (1288-90).

¹¹⁷⁴ Cf. notamment DELI s.v. *piatto* 'qualsiasi oggetto di forma piatta e tondeggiante' (XVII s.).

Avec ce signifié, l' AIS1350 le recense notamment en Toscane, dans l'Abbruzzo et en Campania¹¹⁷⁵.

Depuis le XIV^{ème} siècle, le terme est aussi employé dans le domaine italo-roman pour désigner 'une auge' (DEI s.v. *pila* 'abbeveratoio di pietra per le bestie'). Entre le XIV^{ème} et le XV^{ème} siècle, il est attesté pour désigner un 'mortier' (GDLI s.v. *pila* 'recipiente di pietra o di metallo usato per pestare o frantumare sostanze dure, anche alimentari ; mortaio').

La base lexicale *pila* continue le latin PĪLA 'mortier' de PĪNSERE 'piler (le grain)' (REW-6496-*pīla* 'mortier ; auge', DELL s.v. *pīnso*).

En ce qui concerne l'évolution sémantique du terme, nous constatons que du verbe désignant l'action de 'piler' PĪNSERE est né le substantif PĪLA permettant d'indiquer l'objet utilisé pour cette action. Le corse et les parlers italo-romans ont continué le signifié latin et ont spécialisé l'emploi de ce terme dans le lexique relatif à l'oléiculture à travers la désignation de la cuve servant à écraser les olives.

5.4.7. La vis du pressoir à huile

Pour désigner 'la vis (du pressoir à huile)', les lemmes suivants ont été relevés : *fusu*, *matre vita*, *passu*, *ritrecinu*, *stangonu*, *torchju*, *vita*, *vitula*.

Comme pour nommer 'la vis (du pressoir à raisin)', les plus employés sont *torchju* [t'orcu] et *vita* [v'ita]¹¹⁷⁶ attestés dans l'ensemble des aires dialectales corses pour désigner 'la vis d'un pressoir' voire 'le pressoir à vis en bois' pour *torchju*. Les autres lemmes n'ont été relevés que dans une localité chacun : *fusu* [f'uzu] (Santa Maria di Lota) ; *matre vita* [m'adre β'ida]¹¹⁷⁷ (Ascu) ; *passu* [p'ašu]¹¹⁷⁸ (Patrimoniu) ; *ritrecinu* [ritr'edzīnu] (Isulacciu di Fiumorbu) ; *stangonu* [stāŋg'ōnu] (Porti Vechju) ; *vitula* [v'itula]¹¹⁷⁹ (Santa Maria Ficaniedda).

¹¹⁷⁵ Cf. aussi AIS1321 'vasca inferiore, cisterna' (lexique viticole) qui donne des attestations de *pila* dans la région de Molise, en Campania et en Sicile.

¹¹⁷⁶ Pour l'analyse de *torchju* et *vita*, cf. 'la vis du pressoir à raisin'.

¹¹⁷⁷ Ce substantif, composé de *matre* 'mère' (REW-5406-*mater*) et *vita* 'la vis', permet simplement de nommer la vis principale.

¹¹⁷⁸ Pour l'analyse de *passu*, cf. 'la vis du pressoir à raisin'.

¹¹⁷⁹ Ce substantif dérive de *vita* 'la vis' avec le suffixe diminutif *-ula* (du latin -ULU(M)) : (Rohlf1969, § 1085) à l'origine diminutif mais qui dans ce cas a perdu sa valeur et a permis de créer un doublon.

Fusu n.m. [f'uzu]

Continueur du latin FŪSU(M) 'fuseau' (REW -3620-*fūsus*, DELL s.v. *fūsus*), le corse *fusu* est bien attesté avec ce sens premier de 'fuseau' (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *fusu*). Probablement par analogie au niveau de la forme, le sens de 'essieu' s'est ensuite développé (BDLC, Ceccaldi s.v. *fusu*). Dans le domaine italo-roman, ces mêmes signifiés sont également bien attestés soit 'fuseau' dès le XIIIème (TLIO s.v. *fuso* 'strumento ligneo di forma allungata, più spesso al centro e sottile alle estremità, che serve nella filatura per torcere e avvolgere il filo, idem DELI et GDLI s.v. *fuso*) et 'essieu' à partir du XIVème (TLIO s.v. *fuso* 'asse ligneo di rotazione delle ruote', idem DELI et GDLI s.v. *fuso*). Le sarde emploie également ce terme avec les mêmes signifiés (DES s.v. *fusu* 'fuso' (cf. aussi AIS1501), 'asse della ruota' (cf. aussi AIS1228). D'après le DES, étant donné la vaste diffusion du signifié 'axe', il est probable qu'il existait déjà en latin¹¹⁸⁰.

En ce qui concerne le champ qui nous intéresse c'est-à-dire la désignation d'une partie du pressoir, en corse, la base *fusu* a donc été relevée pour nommer 'la vis du pressoir à huile' (BDLC) et elle est également glosée par les dictionnaires pour nommer l'axe en bois relié à la pierre du pressoir (Falcucci s.v. *fusu* 'strumento di legno con quattro buchi per ogni testa, è quadro, e serve per alzare il tribbio del frantoio') et une partie de la meule (Alfonsi s.v. *fusu* 'fuso del frantoio, fùsolo (*cylindre de la meule*')). Dans le domaine italo-roman, ce type lexical est employé aux extrémités du territoire pour désigner des parties du pressoir. Avec le signifié 'vis du pressoir', il est en particulier diffusé dans les parlers méridionaux (AIS1324 'vite di legno', NDDC s.v. *fusu* 'vite del torchio', VDS s.v. *fusu* 'vite del torchio'). On le retrouve également dans les parlers septentrionaux et méridionaux pour désigner 'un axe en bois intégré dans le mécanisme des meules' (AIS1350 'asse orizzontale di legno della macina verticale' et 'asse verticale di legno intorno alla quale gira la macina dritta'¹¹⁸¹). Il est donc intéressant de remarquer cette convergence au niveau sémantique entre corse et parlers italo-romans septentrionaux et méridionaux. En ce qui concerne l'évolution sémantique, à partir du signifié 'axe, pièce d'une roue' le terme s'est donc étendu à la désignation d'un autre type d'instrument intégré également à un mécanisme. D'autre part, on peut noter que le GDLI s.v. *fuso* atteste (XVI s.) de l'emploi du type *fuso* avec le sens général 'soutien, base', une extension de sens qui rappelle celle ci-dessus.

¹¹⁸⁰ « Data questa vasta diffusione è da supporre che FUSUS abbia avuto questo significato già in latino, e difatti troviamo il vocabolo in Vitruvio in un'accezione tecnica non bene determinata ma tuttavia indicativa [...] » (DES s.v. *fusu*).

¹¹⁸¹ Cf. aussi, (pour la partie méridionale), NDDC s.v. *fusu* 'albero intorno al quale gira la mola del frantoio ; fùsolo del mulino'.

Les termes suivants, relevés chacun dans une localité pour nommer ‘la vis (du pressoir à huile)’, désignent en réalité d’autres parties du pressoir.

Ritrecinu n.m. [ritr'edzinu]

En effet en ce qui concerne le substantif *ritrecinu* (et variantes), il est attesté en réalité pour désigner ‘la roue du moulin hydraulique’ (BDLC s.v. *ritrecine* ‘la roue (du moulin)’, Ceccaldi s.v. *ritrēcinu* ‘roue à palettes dans les moulins’, InfCor s.v. *ritrecine/ritrecinu* ‘rota à palette di u mulinu mossa cù a forza di l’acqua’). Avec ce même signifié, il est attesté dans le domaine italo-roman à partir du XVIème siècle (DEI s.v. *ritrécine* ‘ruota orizzontale che aziona il molino’, GDLI s.v. *ritrécine* ‘ruota di legno a pale con asse verticale che, mossa dall’acqua, imprime il movimento alla macina di un mulino’). D’après le DEI, ce substantif se diffuse dans les aires septentrionale et toscane. Pour la Toscane, ce type lexical est également recensé par Rohlfs 1979 : « *ritrécino* (Elba¹¹⁸², Pisa), *ritécine* (Versilia), *ritrégine* (Versilia, Pistoia), *rotécine* (Arezzo), *rotégine* (Arezzo) ‘ritrecine, ruota a palette mossa dall’acqua per azionare un molino’ ». Au regard de cette diffusion, le DEI s.v. *ritrécine* propose deux cheminements : soit il pourrait s’agir d’un terme emprunté à l’espagnol *rodezno* soit d’une diffusion à partir des parlars italo-romans septentrionaux continuant le latin *RŎTĪCĪNU(M) (REW-7391-**rōtīcīnus*), dérivé de ROTA (DELL s.v. *rota*). La seconde hypothèse semble plus probable, d’autant plus que le DEI recense également les formes lombardes *rodés* ‘im/rödés’ em documentées en 918 à Milan.

Stangonu n.m. [stāŋg'ɔnu]

Ce substantif dérive de la base *stanga* avec le suffixe augmentatif *-one*. La base *stanga* est employée dans l’ensemble des aires dialectales corses avec le sens général ‘barre en bois ayant diverses fonctions’¹¹⁸³ dont celle d’activer le mécanisme de pressurage (BDLC s.v. *stanga* ‘timon du pressoir ; la poignée (du pressoir servant à activer poutre et pierre)’, Falcucci s.v. *stanga* ‘timon, barre’). Dans le domaine italo-roman, la base *stanga* et son dérivé *stangone* sont attestés dès le XIIIème siècle (GDLI s.v. *stanga* ‘lungo e rubusto pezzo di legno con sezione quadrangolare, che trova impiego in partic. come elemento, sia orizzontale,

¹¹⁸² Pour Elba, cf. aussi Mellini Ponçe de Léon 2005 s.v. *ritrécino* ‘ritrecine, ruota orizzontale con pale a cucchiaio adoprata nei molini ad acqua’.

¹¹⁸³ BDLC s.v. *stanga* ‘ouverture (de la haie ou du mur) fermée par des branches ; la barre de fermeture en bois ; la barrière ; la pièce en bois servant à fermer les volets ; le plateau sur lequel on place le pain pour qu’il lève ; les pieux pour tenir les ridelles ; le timon ; les brancards de la charrette’ ; Falcucci s.v. *stanga* ‘brancard’ ; Ceccaldi s.v. *stanga* ‘brancard de charrette ; épart’ et s.v. *stangone* ‘gros épart’.

sia verticale, in costruzioni provvisorie, in recinzioni, in barriere' et s.v. *stangone* 'grossa stanga di legno o di metallo per svariati usi'). Pour désigner un élément du pressoir, la base *stanga* est diffusée dans les parlers septentrionaux, en Toscane, en Ombrie, dans les Marches et le Latium (AIS1324 'stanga')¹¹⁸⁴ et le GDLI l'atteste dans ce champ sémantique à partir du XIV^{ème} siècle (GDLI s.v. *stanga* 'asta conficcata nell'organo rotante di un argano o di un torchio destinata alla manovra manuale di esso ; albero verticale che trasmette il moto alla macina di un mulino'). D'après le DELI s.v. *stanga*, ce substantif serait d'origine germanique (REW-8227-*stanga*), longobarde ou gothique¹¹⁸⁵.

5.4.8. Le scourtin

Pour désigner 'le scourtin'¹¹⁸⁶, trois types lexicaux dominant¹¹⁸⁷ : *spurtinu* [spurt'inu] dans le Cap Corse avec un écho à Bonifacio ; *zimbina* [dzimb'ina] diffusé dans les parlers du nord, du sud-ouest et du Fiumorbu ; *sacculeddu* [sa'kul'e'du] dans l'Extrême-Sud. D'autre part, sur une ligne le long de la côte ouest, notamment à côté de l'emploi de *zimbina*, se diffuse dans quelques localités le lemme *saccu* [s'a'ku]. D'autres termes apparaissent de façon isolée soit *biconzulu* [big'õntsulu]¹¹⁸⁸ (Palneca), *pagliaccia* [pa'ʎ'atʎa] (Balogna) et *paglina* [pa'ʎ'ina] (Siscu). La carte 1038 de l'ALEIC présente une répartition analogue de ces principaux lemmes. De plus on remarque que les dérivés de *paglia* [p'a'ʎa] (tels que *pagliaccia*) sont concentrés dans une petite zone située dans le sud-ouest. Dans le domaine italo-roman, d'après l' AIS 1351, nous retrouvons l'emploi de la base *sporta* et dérivés. Le type *sportinu* est diffusé en particulier en Ligurie (*spurtin*, *sportin*)¹¹⁸⁹ et en Calabre (*sportina*) : cette situation en miroir de la Corse amène à supposer que les formes centrales soient des innovations ayant repoussé aux extrémités les formes plus anciennes ou il peut

¹¹⁸⁴ Elle se diffuse également dans les parlers méridionaux et en Gallura pour désigner une barre en bois ayant diverses fonctions : NDDC s.v. *stanga* 'barra, stanga (di un carretto, timone dell'aratro, ecc.', VDS s.v. *stanga* 'ramo grosso di albero, ramo principale ; timone a forza dell'aratro, Gana s.v. *stanga* 'spranga ; stanga'.

¹¹⁸⁵ Cf. aussi Devoto1968 s.v. *stanga* : dal gotico *stanga* ; Castellani2000, p. 60 « [...] *stanga* (*STANGA, ted. *Stange*) [...] Il Gamillscheg preferisce una derivazione dal gotico (anzoché dal longobardo) perché la parola si trova in tutto il territorio ladino » ; Bertoni1980 s.v. *stanga* : dall'aated. *stanga* (mated. *stange*, ted. *Stange*) 'pertica, asta, bacchetta'.

¹¹⁸⁶ Le *scourtin* est une sorte de paillasson de forme circulaire utilisée pour filtrer la pâte d'olive.

¹¹⁸⁷ Voir en annexe carte de synthèse n°15 Le scourtin.

¹¹⁸⁸ Ce substantif (variante de la forme *bigonzu*) permet à l'origine de désigner 'un récipient en bois' ; aussi pour son analyse, voir 'le seau pour recueillir les grappes'. Son emploi pour la désignation du 'scourtin' n'apparaissant que dans une localité (BDLC) et n'étant pas attesté par ailleurs avec ce signifié, il est probable que l'informatrice ait fait une confusion ou donné ce nom par analogie en raison de sa fonction de contenant.

¹¹⁸⁹ Cf. aussi AIS 1491a.

notamment s’agir d’un emprunt au ligurien. D’après une enquête personnelle à Lanusei, la forme *sportinu* est également employée en Sardaigne mais l’AIS représente seul l’emploi de *gabbia*. Excepté le type *sportinu*, les autres dénominations représentées dans le domaine italo-roman pour désigner ‘le scourtin’ divergent du corse avec principalement l’emploi des types *coffa*, *fiscula/frescula* et *gabbia*.

Pagliaccia n.f. [paʎ’atʃa] / **Paglina n.f.** [paʎ’ina]

Ces substantifs dérivent de *paglia* [p’aʎa] ‘la paille’¹¹⁹⁰ du latin PALEA (REW-6161-*palea*) ‘menue paille, balle du blé’ et par la suite ‘la paille’ (DELL s.v. *palea*). Le suffixe *-accia* continue le latin -ACEU(M) qui permettait à l’origine de former des adjectifs à partir de substantifs exprimant la ressemblance, la qualité ou l’appartenance¹¹⁹¹. Le nom *pagliaccia* suit donc ce processus de formation : à l’origine adjectif permettant de qualifier la matière d’un sac par exemple et par la suite substantivé. Le suffixe *-ina* continue la fonction adjectivale du latin -ĪNU(M)¹¹⁹², le terme *paglina* étant probablement un adjectif par la suite substantivé. L’emploi de dérivés de *paglia* pour nommer ‘un sac’ notamment ‘la paillasse’ est bien attesté en corse (BDLC s.v. *pagliaccia* ‘la paillasse’, Falcucci s.v. *pagliettu* ‘sacco imbottito di paglia, che i facchini sogliono mettersi sulle spalle’, Ceccaldi s.v. *pagliaccia* ‘sac de paille pour dormir’). Mais il est intéressant de noter que cet emploi dans la désignation du ‘sourtin’ est en particulier en vigueur dans les parlers du sud-ouest de l’île¹¹⁹³.

Saccu n.m. [s’aʎu] / **Sacculeddu n.m.** [saʎul’eʎu]

La base *saccu* est employée sur l’ensemble de l’espace insulaire avec le signifié général ‘le sac’ (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *saccu*). Il continue le latin SACCU(M) (REW-7489-*saccus*) ‘sac (à blé, à argent, etc.)’ (DELL s.v. *saccus*). Pour la désignation du ‘sourtin’, l’emploi de *saccu* est motivé par sa fonction et sa forme. Le DELL glosant SACCUS VĪNĀRIUS ‘sorte de panier ou de crible en osier dans lequel on passait le vin pour le clarifier’, il est intéressant de remarquer que dès le latin ce terme permettait de désigner un contenant

¹¹⁹⁰ La base *paglia* est largement diffusée sur l’ensemble de l’espace insulaire (BDLC s.v. *paglia*) et glosée par Falcucci s.v. *paglia* ‘paille’ et Ceccaldi s.v. *paglia* ‘paille’.

¹¹⁹¹ Rohlfs1969, § 1037.

¹¹⁹² Cf. Rohlfs1969, § 1094.

¹¹⁹³ D’après l’observation des cartes de l’ALEIC1038 et de la BDLC. Et parmi les dictionnaires corses, seul Ceccaldi pour le parler d’Evisa glose un dérivé avec *pagliaccia* précisément avec le signifié ‘sourtin’.

servant de filtre. En ce qui concerne la forme *sacculèdu*¹¹⁹⁴, dont l'emploi est réservé à l'Extrême-Sud de la Corse, elle dérive de *saccu* avec les suffixes diminutifs en concaténation *-ulu* (lat. *-ULU(M)*¹¹⁹⁵) + *-ellu* (lat. *-ELLU(M)*¹¹⁹⁶).

Dans le domaine italo-roman, le type *sacco* désignant un sac ayant diverses fonctions est attesté dès le XIII^{ème} siècle (GDLI s.v. *sacco* 'recipiente di forma allungata e approssimativamente cilindrica di tela o di altro tessuto grezzo, di carta o di plastica, aperto in alto, atto a contenere, per la conservazione o il trasporto, sostanze solide per lo più incoerenti (cereali, farina, sabbia, ecc.)').

***Spurtinu* n.m.** [spurt'inu]

Dans l'emploi de ce substantif, dérivé de *sporta* [sp'orta]¹¹⁹⁷ 'le panier' avec le suffixe diminutif *-inu*¹¹⁹⁸, nous retrouvons les mêmes motivations que pour le type *sacculèllu*. Comme nous l'avons évoqué *supra*, la répartition dans les domaines italo-roman et sarde de ce type lexical pour la désignation du 'scourtin' est intéressante car elle permet de poser des hypothèses quant à sa présence et à sa diffusion en Corse à savoir forme archaïque ou emprunt (cf. *supra*). Rappelons donc que ce type lexical avec le sens de 'scourtin' est diffusé dans l'aire ligurienne¹¹⁹⁹, calabraise¹²⁰⁰ et en Sardaigne¹²⁰¹. Cet emploi est notamment attesté par les dictionnaires dialectaux : Casaccia s.v. *sporta* 'gabbia o gabbia da olio' ; NDDC s.v. *sportina* 'gabbia per le ulive frantumate sotto il torchio' ; DES s.v. *isporta* : (*i*)*sportinu* log. e camp. 'specm. gabbia delle sanse (ulive infrante)'.

***Zimbina* n.f.** [dzimb'ina]

Le substantif *zimbina*, bien attesté en corse pour désigner 'le scourtin'¹²⁰², pourrait dériver, en première analyse, de la base *zembu* [dz'ẽmbu] 'bossu'¹²⁰³ de *GIMBU(M) (REW-3755-

¹¹⁹⁴ La forme lemmatisée est *sacculèllu*. L'aboutissement vers la cacuminale [q̄] du groupe -LL- est un phénomène bien attesté dans l'aire corso-gallurienne (cf. Dalbera-Stefanaggi1991, § 67 et 69).

¹¹⁹⁵ Cf. Rohlf1969, § 1086.

¹¹⁹⁶ Cf. Rohlf1969, § 1082.

¹¹⁹⁷ Pour l'analyse de *sporta*, cf. 'le panier pour recueillir les grappes'.

¹¹⁹⁸ Cf. aussi Falcucci s.v. *sportina* 'specie di recipiente di erba o di giunchi o sim. Si dice anche la *zimbina*, quando serve per le olive da frangersi'.

¹¹⁹⁹ AIS1351.

¹²⁰⁰ AIS1351.

¹²⁰¹ D'après une enquête personnelle à Lanusei.

¹²⁰² Cf. aussi Falcucci s.v. *zimbina* 'strumento che serve a pigiare le olive' et s.v. *zumbina* 'specie di gabbia o recipiente fatto di erbe (p.es. di *vrimu*), in forma di gran ciambella per mettervi le ulive, che entrovì si frangono sotto la mola del frantojo'.

¹²⁰³ BDLC s.v. *zembu*, Falcucci s.v. *zẽmbu*, Ceccaldi s.v. *zembu*, Alfonsi s.v. *zẽmbu*.

**gĩmbus*)¹²⁰⁴, déformation de GIBBU(M) ‘bossu’ (REW-3755- *gĩbbus*, DELL s.v. *gibber*). L’aboutissement en [z] du groupe -GI- n’étant pas régulier en corse (-GI- aboutissant normalement à [j] : par exemple dans les formes *ghjimbù/ghjimbatu*), il est probable que le continuateur *zembu* soit un emprunt au ligurien¹²⁰⁵ *zembo*¹²⁰⁶ ; il est d’ailleurs glossé par Hohnerlein-Buchinger dans le vocabulaire corse hérité du génois¹²⁰⁷. Des continuateurs des variantes de GIBBU(M) avec [dz] initial sont également diffusés en Sardaigne (DES s.v. *dzũmba*, AIS 187), en Sicile et en Italie Méridionale (NDDC s.v. *zomba*)¹²⁰⁸ et le TLIO s.v. *zembo* donne une attestation de *zenbo* en Toscane datant du XIIIème siècle¹²⁰⁹. Il est également attesté à l’île d’Elbe (*zimbo*)¹²¹⁰ et à la Maddalena (De Martino s.v. *zẽmbu*). En ce qui concerne l’emploi de *zimbina* dans la désignation du ‘scourtin’, qu’actuellement nous n’avons localisé que dans les parlers corses, il serait donc motivé par la forme.

Cependant nous pourrions formuler une autre hypothèse quant à son origine en le rapprochant du substantif calabrais *zimbila* et variantes. De l’arabe ZINBĪL ‘specie di sporta’, le calabrais emploie *zimbila* précisément pour désigner ‘le scourtin’ (NDDC s.v. *zimbila* et s.v. *zimbili* ‘gabbia di giunchi in cui si mettono le olive infrante (o la vinaccia) per stringerle’)¹²¹¹ et le sicilien *zzimbili* (et variantes) pour nommer ‘une sorte de panier utilisé pour le transport de produits agricoles’ (VS s.v. *zzimbili* et s.v. *zzimmili*). Au niveau motivationnel, ces formes nous renvoient notamment au type *spurtinu*. La correspondance morphologique et sémantique nous amène donc à penser que le corse *zimbina* pourrait être un emprunt aux parlers calabrais ou bien avoir une origine commune.

En ce qui concerne les formes *sacculeddu* (dérivé de *saccu* ‘sac’) et *spurtinu* (dérivé de *sporta* ‘panier’), nous pouvons y voir deux principaux motifs de formation. D’une part la fonction de ces contenants pouvant servir de filtre analogue dans ce cas à l’usage fait du scourtin et d’autre part la forme, le scourtin étant assimilé à celle d’un sac ou d’un panier. En ce qui concerne les dérivés de *paglia* ‘paille’ (*pagliaccia*, *paglina*), nous observons un rapport

¹²⁰⁴ Cette origine est soutenue par Rohlfs1979 s.v. *zẽmbu* et Hohnerlein-Buchinger2003 s.v. *zembu/zimbu*. Falcucci s.v. *zẽmba* ‘gobba, bosse’ remonte à la forme GIBBU(M). cf. aussi Medori2005.

¹²⁰⁵ Cf. Medori2005.

¹²⁰⁶ Cf. Frisoni et Casaccia s.v. *zembo* ‘gobbo o gobba’.

¹²⁰⁷ Hohnerlein-Buchinger2003 s.v. *zembu/zimbu*.

¹²⁰⁸ Cf. aussi Hohnerlein-Buchinger2003 s.v. *zembu/zimbu*.

¹²⁰⁹ Cf. aussi DEI s.v. *zembo* ‘gobbo’ qui penche pour une déformation de *sghembo* ‘obliquo, tortuoso’ du got. **slimbs*, latinisé en SCLIMBU(M) ; cette hypothèse semble douteuse.

¹²¹⁰ Mellini Ponçe de Léon2005.

¹²¹¹ Dans le lexique oléicole calabrais plusieurs termes avec la base *zimb-* sont attestés : *zimba* ‘posto nel trappeto dove si depositano le olive fresche’ ; *zimbẽllu* ‘luogo nel trappeto dove si depositano le olive fresche (per la fermentazione), *zimbuni* ‘idem’ ; *zimbẽdari* ‘ammucchiare le olive nel trappeto’ (NDDC).

de contiguïté selon lequel la matière donne son nom à l'ensemble. Les motivations que l'on peut observer pour *spurtinu* et *sacculeddu*, voire *paglia*, incitent à considérer l'hypothèse d'un emprunt au calabrais voire au sicilien comme une voie probable concernant l'étymologie de *zimbina* ou peut suggérer l'existence d'une origine commune.

5.4.9. La pâte d'olives

Pour désigner 'la pâte (d'olives)', les lemmes suivants ont été relevés : *nocciulu*, *pasta*, *pastone*, *ragnola*, *risanza*, *zipara*.

Le plus employé est le type *pasta* [p'asta] diffusé sur l'ensemble de l'espace insulaire¹²¹². Une aire se dessine avec l'emploi de *ragnola* [raŋ'ola] diffusé dans la partie méridionale de la Corse¹²¹³. Les autres lemmes n'ont été relevés ici que dans une à trois localités mais l'observation d'autres cartes nous permet de rendre mieux compte de leur réelle diffusion. Le lemme *nocciulu* [n'oŋjulu] relevé ici à Santa Maria di Lota, est mieux représenté par l'ALEIC1035 'la sansa (marc d'olives écrasées)' dans toute la partie septentrionale. Le type *risanza* [ridz'antsa]¹²¹⁴, relevé ici dans deux localités (Cagnanu et Rutali), se concentre en réalité¹²¹⁵ dans le nord entre Cap Corse, Nebbiu, nord-est et centre avec un écho à Bunifaziu. Enfin le lemme *zipara* [ts'ipara], relevé ici dans trois localités (Isulacciu di Fiumorbu, Luri, Petralba), se diffuse en fait¹²¹⁶ dans le Cap Corse, le nord-est, la Balagna, le sud-ouest et le Fiumorbu.

***Nocciulu* n.m.** [n'oŋjulu]

Comme nous l'avons évoqué au cours de l'analyse des réponses à la question n°376 'le noyau d'olive', le terme *nocciulu* signifiant à l'origine 'le noyau' s'est étendu par processus métonymique à la désignation du résultat du pressurage¹²¹⁷. Dans le domaine italo-roman, ce processus est également bien attesté. En effet, d'après l' AIS1352 'la sansa (marc d'olives)', le type *nocciu* se répartit dans les régions suivantes : Marche, Abruzzo, Molise, Puglia et

¹²¹² Son dérivé *pastone* a été relevé dans deux localités : Santa Maria Ficaniedda [u past'õnu] et Vulpaiola [u bast'õne].

¹²¹³ Idem ALEIC1035.

¹²¹⁴ Variantes : *risanzulu* (-a), *rizanza*, *sanza*, *zanza*, *zanzara*.

¹²¹⁵ D'après la superposition des cartes BDLC correspondant aux contextes 'huile de seconde pression', 'le mélange de restes d'huile et d'eau chaude' et 'le dépôt d'huile'. Voir en annexe carte de synthèse n°16 Résultats du pressurage.

¹²¹⁶ D'après la superposition des cartes BDLC correspondant aux contextes 'le mélange de restes d'huile et d'eau chaude' et 'le dépôt d'huile'. Voir en annexe carte de synthèse n°16 Résultats du pressurage.

¹²¹⁷ Nous retrouvons ce processus notamment dans le lexique viticole avec les dénominations de la grappe qui se sont étendues à la désignation du résultat de la vinification.

Basilicata. Toujours selon l’AIS1352, le type *nocciulu* se diffuse dans les parlers méridionaux en particulier en Calabre et en Sicile ainsi que dans la Puglia et en Basilicata. Nous observons donc une concordance entre parlers septentrionaux corses et parlers italo-romans centro-méridionaux.

Pour les parlers corses méridionaux, ce processus semble se retrouver à travers l’emploi du terme *ragnola*.

***Ragnola* n.f.** [raɲ’ola]

En effet il est possible que ce substantif dérive de la base *granu* [gr’anu] bien attestée en corse (avec ces dérivés) pour désigner les grains ou les pépins d’un fruit¹²¹⁸. Dans le lexique oléicole, un dérivé de *granu* a été relevé dans une localité pour nommer ‘le noyau d’olive’. Ainsi l’emploi de *ragnola* avec le signifié ‘la pâte d’olives’ suivrait le même processus métonymique que le type *nocciulu*. D’autre part l’ALEIC1035 représente l’emploi de dérivés de *granu* (*granedda*, *granicella*) dans l’Extrême-Sud pour nommer ‘le marc d’olives écrasées’. Au niveau phonétique, comme nous l’avons déjà évoqué¹²¹⁹, l’aboutissement en [r] du groupe -GR- est normal.

Les termes suivants sont employés en corse pour désigner différents résultats du pressurage.

***Risanza* n.f.** [ridz’antsa]

Le substantif *risanza* et ses variantes (*riganza*, *risanzulu* (-a), *rizanza*, *sanza*, *zanza*, *zanzara*) permettent de désigner à la fois ‘la pâte d’olives’ (BDLC, Falcucci s.v. *riganza/risanza* ‘sanza’, Alfonsi s.v. *zanza* ‘zanza, sansa (marc, grignon)’), ‘l’huile de seconde pression’ (BDLC), ‘le mélange de restes d’huile et d’eau chaude’ (BDLC) et ‘le dépôt d’huile’ (BDLC). Ces formes viennent du latin *SAMPsa* (REW-7564-*sampsa*¹²²⁰) ‘pulpe d’olives triturée et conservée’ (DELL s.v. *sampsa*). Dans le domaine italo-roman, d’après l’AIS1352, le type *sansa* (et variantes) se diffuse dans les régions suivantes : Toscane, Umbria, Marche, Lazio. D’après les dictionnaires dialectaux, il est également employé dans les parlers méridionaux

¹²¹⁸ Cf. les analyses relatives aux noms des ‘grains (de raisin)’ des ‘pépins (de raisin)’.

¹²¹⁹ Cf. ‘les grains (de raisin)’.

¹²²⁰ A côté du type *sansa*, le REW glose précisément les formes corses *risantsa*, *rigantsa*. cf. aussi Salvioni, RIL, 49, 808.

(NDDC s.v. *sanza* ‘sansa delle ulive infrante’, VDS s.v. *sanza* ‘sansa delle ulive’). Ce type lexical est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *sànsa* ‘residuo della macinazione e torchiatura delle olive’ ; GDLI s.v. *sansa* ‘il residuo della spremitura delle olive, costituito dai noccioli, dalle bucce e dalla polpa pressati ; vien usato per un ulteriore lavorazione specie con un solvante volatile che possa estrarne l’olio ancora trattenuto dai tessuti vegetali, oppure, previa eliminazione dei noccioli, come mangine per il bestame o anche, dopo essiccazione, come combustibile’).

***Zipara* n.f.** [ts’ipara]

Ce substantif est bien attesté en corse avec différents signifiés relatifs au résultat du pressurage des olives : ‘la pâte d’olives’ (BDLC s.v. *zipara*, Alfonsi s.v. *zipara* ‘pasta delle ulive frante’) ; ‘le dépôt d’huile’ (BDLC s.v. *zipara*, Ceccaldi s.v. *zīpara* ‘lie d’huile’) ; ‘l’huile de seconde pression’ (Falcucci s.v. *zipara* ‘ciò che avanza dopo la prima stretta del frantojo e donde ricavasi, per mezzo d’una seconda, un olio impuro che serve pe’ lumi’) ; ‘le mélange de restes d’huile et d’eau chaude’ (BDLC s.v. *zipara*). Il semblerait que son emploi soit propre aux parlors corses. En effet la consultation de différentes sources (dictionnaires¹²²¹ et atlas linguistiques¹²²²) du domaine italo-roman n’a donné aucun résultat. De plus le REW-7826-*sēpārāre*¹²²³ ne glose que le corse *zipara* avec le signifié qui nous intéresse. Ce substantif vient donc du latin SĒPĀRĀRE ‘séparer’ (DELL s.v. *parō...parāre*). Cette notion d’éléments séparés est bien présente dans les différents signifiés de *zipara*.

A côté des termes précédents que l’on pourrait qualifier de spécifiques au lexique oléicole, le lemme *pasta* est général.

***Pasta* n.f.** [p’asta]

En effet ce substantif désigne de façon générale ‘la pâte’ (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *pasta*) mais il est tout de même employé sur l’ensemble de l’espace insulaire pour nommer ‘la pâte d’olives’ (BDLC). Avec un signifié analogue, ce type lexical est également diffusé dans le Latium et en Campanie (AIS1352) ainsi qu’en Calabre (NDDC s.v. *pastacciu* ‘residuo della frangitura delle olive’). Au cours d’enquêtes personnelles, le composé *pasta de olia* a notamment été relevé en Sardaigne à Lanusei. Il est attesté, dans le domaine italo-roman, à

¹²²¹ DEI, DELI, GDLI, TLIO, La Crusca, NDDC, VDS, Casaccia, Mellini Ponçe de Léon2005, Renzo de Martino, DES.

¹²²² ALT, AIS.

¹²²³ Cf. aussi Salvioni RIL, 49, 854.

partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *pasta* ‘massa molle di materia molto viscosa, ottenuta da solidi stemperati in liquidi o riscaldati sino a ottenere il rammollimento’, idem GDLI s.v. *pasta*). Dans le lexique oléicole, le GDLI s.v. *pasta* ‘sansa’ donne un exemple¹²²⁴ datant du XVIII^{ème} siècle. En ce qui concerne son origine, il continue le latin PASTA ‘pâte’ (REW-6272-*pasta*, DELL s.v. *pasta*).

5.5. Les caractères de l’huile

Dans cette partie, nous analyserons les différents termes employés pour qualifier l’huile ou nommer les différentes sortes d’huile.

Pour désigner ‘l’huile’, l’ensemble des parlers corses emploie le substantif masculin *oliu* [‘olju] qui continue le latin ŌLEU(M) ‘huile’ (REW-6054-*ōleum*, DELL s.v. *oleum*). Dans le domaine italo-roman, le type *olio* est attesté avant 1292 (DELI s.v. *olio* ‘sostanza liquida, untuosa, di composizione e proprietà assai variabili, insolubile in acqua’).

A présent nous allons voir les dénominations recueillies pour désigner ‘l’huile claire’ et ‘l’huile trouble’.

5.5.1. L’huile claire

Pour qualifier la clarté de l’huile d’olive, les lemmes suivants ont été relevés : *chjaru*, *lampante*, *limparu*, *limpidu*, *lindu*, *novu*, *olietta*, *porgu*, *verghjinu*. Le plus employé est l’adjectif *chjaru* [c’aru] diffusé sur l’ensemble de l’espace insulaire. Les termes suivants sont des synonymes de *chjaru* relevés ici dans une à deux localités : *lampante* [lamp’ante] (Filicetu, Spiluncatu) ; *limparu* [l’imparu] (Letia) ; *limpidu* [l’impidu] (Patrimoni) ; *lindu* [l’indu]¹²²⁵ (Isulacciu di Fiumorbu, Lecci). On remarque que la notion de ‘clair’ est associée à celle de la pureté comme l’exprime l’emploi de *porgu* [p’urgu/p’ɔrgu]¹²²⁶ (Porti Vechju,

¹²²⁴ « Negli scavi di Stabia si è scoperto una macchina antica di cavar olio : dà un liquore perfetto e di grato sapore, ma non copioso. È buona par la prima spremitura, e convien passar la pasta in un secondo torchio. » (GDLI s.v. *pasta*).

¹²²⁵ Le substantif *lindu* est également recensé par la BDLC dans le nord-est et le sud-ouest avec des signifiés renvoyant à ‘clair’.

¹²²⁶ Le substantif *porgu* est également recensé par la BDLC dans le Cap Corse, le centre et le nord-est avec des signifiés renvoyant à ‘clair’.

Veru) et de *verghjину* [v'ɛrʝinu]¹²²⁷ (Lecci). L'adjectif *novu* [n'owu], relevé ici à Olmeta di Capicorsu, permet en particulier de désigner la première extraction. Aussi nous le retrouvons dans plusieurs localités avec le signifié 'huile vierge' et il est également bien attesté pour nommer 'le premier vin qui coule du pressoir'¹²²⁸. Enfin le substantif *olietta* [ɔk'ɛ̃ta]¹²²⁹, employé ici à Petralba, a également été relevé dans une à deux localités du nord pour désigner les différentes qualités d'huile : 'huile vierge' (Siscu) ; 'huile de seconde pression' (Corti, San lurenzu), 'huile destinée à l'éclairage' (San Lurenzu) ; 'le mélange de restes d'huile et d'eau chaude' (Urtaca).

Chjaru adj. [c'aru]

Cet adjectif est largement attesté en corse avec le sens de 'clair' (BDLC, Falcucci, Ceccaldi s.v. *chjaru*). Il en va de même dans le domaine italo-roman avec le lemme *chiaro* diffusé sur l'ensemble du territoire et attesté dès le XIIIème siècle (TLIO s.v. *chiaro*) et il est aussi employé en Sardaigne (DES s.v. *klaru*). Il continue le latin CLĀRU(M) 'clair' (REW-1963-*clarus*, DELL s.v. *clārus*).

Lampante adj. [lamp'antɛ]

Cet adjectif est bien attesté pour qualifier en particulier l'huile. En effet en plus des relevés que nous avons réalisés en Balagne, Ceccaldi s.v. *lampante* propose le signifié 'très clair et brillant, en parlant de liquides et notamment d'huile' et InfCor s.v. *lampante* précise (parmi ses définitions) que « *si dice d'un liquidu adupratu in e lampane : oliu lampante* ». Dans le domaine italo-roman, il est attesté à partir du XVème siècle avec le signifié général 'limpido, lucente' (DELI s.v. *lampante*) et depuis le XVIème précisément pour qualifier l'huile *olio lampante* 'olio limpido' (DELI s.v. *lampante*, cf. aussi DEI s.v. *lampante*² 'di olio limpido, chiaro' et GDLI s.v. *lampante* 'limpido, trasparente, privo di impurità (l'olio, il vino, un liquido)'). En ce qui concerne l'origine de cet adjectif, d'après plusieurs sources (DEI s.v. *lampante*, Devoto1968 s.v. *lampante*, TLFi s.v. *lampant*), il s'agirait d'un emprunt au provençal *lampa* 'brillant'¹²³⁰ qui a également donné le français *lampant*. Au niveau sémantique, il est bien attesté en provençal et en français pour qualifier la clarté d'un liquide notamment du vin ou de l'huile : *vin lampant* 'vin qui a une belle couleur, brillant, limpide'

¹²²⁷ Pour l'analyse du terme *verghjину*, cf. *infra* 'huile vierge'.

¹²²⁸ Cf. 'le premier vin qui coule du pressoir'.

¹²²⁹ Dérivé de *oliu* 'huile' avec le suffixe diminutif *-etta*.

¹²³⁰ Part. prés. adj. de *lampa* 'briller, éclairer' (cf. Mistral s.v. *lampa* et s.v. *lampant*) du grec λαμπειν 'briller, faire resplendir' (FEW, t. 5, p. 145 b) (TLFi s.v. *lampant*).

(Mistral s.v. *lampant*), subst. *lampant* (1593) ‘huile claire et bien purifiée’ (TLFi s.v. *lampant* ‘clair, purifié, bien raffiné’). Cependant en raison des attestations tardives, le DELI s’oppose à cette origine et propose une dérivation à partir du verbe *lampare* ‘lampeggiare’. En ce qui concerne l’origine du verbe *lampare*, d’après le REW-4870-*lampas*, -*āda*, il s’agirait d’un dérivé de LAMPAS/-ĀDA ‘lampe’.

Limparu adj. [l’imparu] / **Limpidu adj.** [l’impidu]

Ces variantes¹²³¹ continuent le latin LĪMPĪDU(M) ‘limpide, transparent’ (REW-5056-*līmpīdus*, DELL s.v. *limpidus*). Cet adjectif continue également dans le domaine italo-roman avec le lemme *limpido* ‘chiaro, trasparente’ attesté à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *limpido*, idem DEI et GDLI s.v. *limpido*) et en Sardaigne (DES s.v. *limpidu* ‘pulito, limpido’).

Lindu adj. [l’indu]

Cet adjectif est bien attesté en corse avec les sens ‘clair ; droit, lisse, régulier ; propre’ (BDLC, Falcucci, Ceccaldi, Alfonsi s.v. *lindu*). Dans le domaine italo-roman, le type *lindo* est employé avec les mêmes signifiés (DEI s.v. *lindo* ‘pulito, nitido, elegante’ ; DELI s.v. *lindo* ‘pulito e ordinato ; elegante, azzimato’ ; GDLI s.v. *lindo* ‘leggiadro, grazioso, in partic. eleganza e raffinatezza’). Le GDLI propose une première attestation située au XV^{ème} en Calabre et le DEI et le DELI l’atteste à partir du XVI^{ème} siècle. Ce terme est emprunté à l’espagnol *lindo*, domaine dans lequel il est d’abord (XIII^{ème} siècle) attesté avec les signifiés ‘legítimo ; auténtico’ et par la suite (XIV^{ème} siècle) avec les signifiés ‘puro ; bueno’ (Corominas1997 s.v. *lindo*, idem Alonso Pedraz1986 s.v. *lindo*). L’espagnol *lindo* vient du latin LĒGĪTĪMUS¹²³² (REW-4971-*lēgītīmus*) ‘conforme aux lois, légal’ et par la suite ‘juste, régulier, normal’, de LĒX ‘loi (DELL s.v. *lēx*, *lēgis*).

Porgu adj. [p’ɔrgu]

Cet adjectif est bien attesté en corse pour désigner quelque chose de ‘clair, pur’ (BDLC, Falcucci, Ceccaldi, Alfonsi s.v. *porgu*). Il vient du latin PŪRGĀRE (REW-6859-*pŭrgāre*) ‘purifier, nettoyer’, de PŪRIGŌ dérivé de PŪRUS (REW-6864-*pŭrus*) ‘pur, sans tache, sans souillure’ et par la suite ‘nette, sans mélange’ (DELL s.v. *pŭrgō...purgāre* et s.v. *pŭrus*). Dans le domaine italo-roman, le verbe *purgare* ‘liberare da impurità, scorie o

¹²³¹ Attestées notamment par Ceccaldi s.v. *limparu* ‘clair, pur’ et s.v. *limpidu* ‘limpide’. On note une réinterprétation de [-idu] en [-aru].

¹²³² *Lindo* < **lidmo* < ant. *leidemo* (port. *lídimo*) < LĒGĪTĪMUS (Corominas1997 s.v. *lindo*).

sudiciume’ est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (DELI s.v. *purgare*, idem DEI et GDLI s.v. *purgare*). Cependant l’adjectif *porgo* n’est pas glossé et le REW-6859-*pürgāre* ne glose la forme adjectivale *porgo* que pour le corse à côté du verbe *purgare* pour l’italo-roman et le sarde.

5.5.2. L’huile trouble

Pour désigner ‘l’huile trouble’, le plus employé est l’adjectif *torbidu* [t’ɔrbidu] largement diffusé sur l’ensemble de l’espace insulaire¹²³³. Les autres lemmes relevés apparaissent de façon isolée sur cette carte. D’une part, des adjectifs synonymes de *torbidu* sont employés avec *foscū* [f’ɔsku] (Loretu di Casinca) et *pagnu* [p’ɔnju] (Isulacciu di Fiumorbu) et, d’autre part des substantifs permettant de nommer la cause de l’effet trouble de l’huile soit ‘la lie, le dépôt’ avec *fundaricciu* [fundar’it̪ju]¹²³⁴ (Pastricciola) et *morca* [m’ɔrka]¹²³⁵ (Petalba).

Foscū adj. [f’ɔsku]

Cet adjectif, signifiant ‘sombre, obscur, foncé’¹²³⁶, continue le latin FŪSCU(M) ‘noir, sombre’ (REW-3611-*fūscus*, DELL s.v. *fuscus*). Dans le domaine italo-roman, *fosco* avec le sens de ‘couleur foncée’ est attesté à partir du XIV^{ème} siècle (TLIO s.v. *fosco*, idem DEI, DELI et GDLI s.v. *fosco*). Il se diffuse dans les parlers toscans, septentrionaux, centraux et méridionaux¹²³⁷ (TLIO s.v. *fosco*) et en Sardaigne (DES s.v. *fusku* ‘fosco, bruno, nebbioso’).

Pagnu adj. [p’ɔnju]

Cet adjectif est bien attesté dans les lexiques corses avec les signifiés ‘épais’ (notamment en parlant d’un liquide) et ‘foncé’¹²³⁸. Falcucci précise que son emploi est rare. Rohlf1979 s.v. *pagnu* le glose également uniquement dans le domaine corse et renvoie au latin PANNEU(M) ‘en lambeaux’¹²³⁹. Cet étymon dérive de PANNU(M) (REW-6204-*pannus*) ‘morceau d’étoffe,

¹²³³ Pour l’analyse de l’adjectif *torbidu*, cf. ‘la lie’ dans le lexique viticole.

¹²³⁴ Pour l’analyse de *fundaricciu*, cf. ‘la lie’ dans le lexique viticole.

¹²³⁵ Pour l’analyse de *morca*, cf. *infra* ‘l’huile destinée à l’éclairage’. Voir aussi carte de synthèse 16 Résultats du pressurage pour sa répartition.

¹²³⁶ Cf. Ceccaldi s.v. *foscū* et InfCor s.v. *foscū*.

¹²³⁷ Pour les parlers méridionaux, cf. aussi NDDC s.v. *fuscū* ‘aspro, ruvido’.

¹²³⁸ BDLC s.v. *panghju* ‘épais’ et s.v. *pagnu* ‘(l’huile est) trouble’ ; Falcucci s.v. *pagnu* ‘grosso, carico, si dice del vino’ ; Ceccaldi s.v. *pagnu* ‘épais, dense : *vinu, scioppu, salza, niuli...*’ ; Alfonsi s.v. *pagnu* ‘denso, detto di liquidi (*épais*), di colori, carico (*foncé*)’ ; Rohlf1979 s.v. *pagnu* (Falcucci, Carlotti, Corsica Meridionale Moca) ‘denso, spesso, fitto’ ; InfCor s.v. *pagnu* ‘épais, dense ; foncé (de couleur)’.

¹²³⁹ Cf. aussi Gaffiot1934 s.v. *pannēus* ‘déguenillé’.

pan ; lambeau, haillon' (DELL s.v. *pannus*). Dans le domaine italo-roman, un continuateur de PANNU(M) avec la forme *panno* est également employé à partir du XIV^{ème} siècle avec le signifié 'pellicola che si forma alla superfecie d'alcuni liquidi quando si raffreddano o se restano esposti all'aria' (DELI s.v. *panno*¹²⁴⁰). Cependant le lien sémantique n'est pas évident à établir. On peut supposer que de la désignation du tissu servant à recouvrir le terme se soit étendu par analogie à la désignation de quelque chose qui recouvre les liquides. A partir de ce dernier signifié se serait développé le sens de 'épais, tissé comme l'étoffe'.

5.5.3. Huile vierge

Pour désigner 'l'huile vierge', les termes et locutions suivants ont été relevés : *fiore*, *olietta*, *oliu chjaru*, *oliu di prima franta*, *oliu di primu ghjettu*, *oliu novu*, *oliu puru*, *oliu vergine*, *prima franta*, *prima punta*, *primu oliu*, *primu scolu*, *punta*, *sima*. La plus employée est la composition *oliu vergine* ['oʎu w'erdzine] diffusée sur l'ensemble du territoire. Elle traduit littéralement *huile vierge* soit *oliu* 'huile' + *vergine* 'vierge' du latin VĪRGĪNE 'vierge' (REW-9364-*vīrgo*, *-īne*, DELL s.v. *virgō*, *-inis*).

Les autres lemmes apparaissent dans quelques localités mais sont pour la plupart attestés dans l'ensemble des aires dialectales corses avec des signifiés similaires. On observe l'emploi d'un grand nombre de compositions dont le premier élément est *oliu* 'huile' ou *primu* 'premier' voire une association de ces deux éléments : *oliu chjaru* ['oʎu ʃ'aru] (Urtaca)¹²⁴¹ ; *oliu di prima franta* ['oʎu ði br'ima vr'ãnta] (Ascu), *prima franta* [pr'ima vr'ãnta] (Luri, Bastia, Patrimoniu)¹²⁴² ; *oliu di primu ghjettu* ['oʎu di pr'imu ʒ'ẽtu] (Porti Vechju) ; *oliu novu* ['oʎu n'owu] (Bunifaziu, Lozzi, Olmeta di Capicorsu, Petralba)¹²⁴³ ; *oliu puru* ['oʎu b'uru] (Santa Lucia di Mercuriu) ; *prima punta* [pr'ima p'unta] (Guagnu, Letia), *punta* [p'unta] (San Lurenzu, Urtaca)¹²⁴⁴ ; *primu oliu* [pr'imu 'oʎu] (Cap Corse, Santu Petru di Tenda, Tallone, Bunifaziu) ; *primu scolu* [pr'imu sk'olu] (Porti Vechju). A côté de ces syntagmes, les substantifs suivants ont été relevés dans le Cap Corse : *fiore* [fj'ore] (Ruglianu) ; *olietta* [oʎ'ẽta] (Siscu)¹²⁴⁵ ; *sima* [s'ima] (Cagnanu). Pour en revenir aux syntagmes, ils permettent pour la plupart de traduire l'idée de 'première huile' avec l'élément

¹²⁴⁰ Cf. aussi Devoto1968 s.v. *panna* 'velo che ricopre la superfecie di un liquido'.

¹²⁴¹ Pour l'analyse de *oliu chjaru*, cf. *supra* 'l'huile claire'.

¹²⁴² Pour l'analyse de *franta*, cf. *supra* 'la pressée'.

¹²⁴³ Cf. commentaire *supra* '(l'huile est) claire'.

¹²⁴⁴ Pour analyse de *punta*, cf. 'le premier vin qui coule du pressoir'.

¹²⁴⁵ Cf. *supra* '(l'huile est) claire'.

primu ‘premier’¹²⁴⁶ suivi de termes spécifiques tels que *franta* ‘pressée’ et *oliu* ‘huile’ ou de termes généraux tels que *ghjettu* ‘jet’, *punta* ‘pointe’ et *scolu* ‘écoulement’¹²⁴⁷. Cette notion est également traduite par le type *oliu novu* que nous retrouvons dans le lexique viticole avec *vinu novu*. La désignation de l’huile vierge peut être également associée à la clarté de l’huile soit *oliu chjaru* et *oliu puru* que nous retrouvons pour nommer ‘l’huile claire’. La plupart de ces termes étant analysé par ailleurs ou ne nécessitant pas de commentaire particulier, nous nous intéresserons ici aux substantifs suivants.

Fiore n.m. [fj’ɔɾɛ]

Du latin FLORE(M) ‘fleur’ (REW-3382-*flōs*, DELL s.v. *flōs*), le substantif *fiore* fait référence ici à la « meilleure partie de quelque chose » soit ‘l’huile de première qualité’. Cet emploi au figuré est bien attesté dans les langues romanes comme par exemple en italien avec les signifiés ‘parte scelta di certe sostanze ; la parte più fine e pura di certe sostanze’ (XIIIème siècle) (DELI et GDLI s.v. *fiore*, idem TLIO) ou en français avec le signifié ‘la meilleure partie, la plus belle d’une chose’ (TLFi s.v. *fleur*). En faisant référence à un liquide, le GDLI s.v. *fiore* recense le signifié ‘la parte più pura e trasparente del vino’ (XIVème siècle), ce qui nous renvoie notamment à la désignation de l’huile vierge’.

Sima n.f. [s’ima]

Pour cette forme, excepté le relevé de Cagnanu (BDLC), le sens de ‘huile vierge’ ou similaire n’est pas attesté dans les dictionnaires corses. Elle est bien glosée mais pour désigner ‘la partie supérieure de la charpente ; la poutre maîtresse’ et par extension ‘le sommet d’un toit’¹²⁴⁸. Nous pourrions alors supposer que l’emploi de *sima* est analogue à celui de *punta* soit la désignation de l’huile vierge à travers un terme traduisant l’idée d’extrémité. Une autre forme intéressante glosée par les dictionnaires est le verbe *simà* signifiant ‘diminuer’ : Falcucci s.v. *simà* ‘scemare, sin di *assemà*’, Ceccaldi s.v. *simà* ‘évaporer l’eau d’un bassin, d’une marre ; épaissir par cuisson’ ; notamment en parlant d’un liquide : Alfonsi s.v. *simà* ‘scemare del vino nella botte durante la fermentazione (*baisser, diminuer*)’ ; e *simà* si dice dei

¹²⁴⁶ Du latin PRĪMU(M) (REW-6754-*prīmus*).

¹²⁴⁷ Dérivé régressif de *sculà* du latin EXCŌLĀRE (REW-2978-*excōlāre*), dérivé à son tour de CŌLĀRE ‘filtrer ; couler’ (REW-2035-*cōlāre*, DELL s.v. *cōlum* ‘passoire, filtre à vin’).

¹²⁴⁸ BDLC s.v. *sima* ‘la poutre maîtresse ; les solives’ ; Falcucci s.v. *sima* ‘la sommità del tetto’ et s.v. *simmarola* ‘l’estrema punta, proprio il punto d’intersezione’ ; Ceccaldi s.v. *sima* ‘faîtage’ ; Alfonsi s.v. *sima* ‘travicello rustico (*soliveau rustique*)’. Cf. aussi « Rohlfs s.v. *sima* (Versilia) ‘trave del tetto’ ; cfr corso (Falcucci) *sima* ‘sommità del tetto’ = gen *çimma* ‘cima’ ».

liquidi in genere che scemano sotto l'azione del calore'. Le substantif *sima* pourrait donc être rapproché de ce verbe mais la définition d'Alfonsi laissant entendre que le résultat obtenu est précédé d'une manipulation, un rapport avec l'huile vierge pose problème. Au vu du manque d'information sur notre terme *sima*, il est donc actuellement difficile d'établir son origine avec certitude.

5.5.4. Huile de seconde pression

Pour désigner 'l'huile de seconde pression', les lemmes suivants ont été relevés : *cipa*, *criscente*, *fiore*, *fondù*, *olietta*, *oliu à morte*, *oliu d'infernù*, *oliu di fabrica*, *oliu di nocciuli*, *oliu di siconda franta*, *oliu di siconda pressatura*, *oliu di siconda pressione*, *oliu puru*, *palicciola*, *ripassatu*, *ripassu*, *risanza*, *secondu tagliu*, *siconda franta*, *strinta à fondù*. Une vingtaine de lemmes ayant été recueillie pour vingt-huit localités enquêtées, il est difficile de détailler la répartition géolinguistique de cette carte. Cependant nous pouvons classer les nombreuses dénominations relevées sous différentes catégories. En premier lieu, on observe l'emploi de syntagmes généraux traduisant précisément le signifiant 'huile de seconde pression' : *oliu di siconda franta* ['olju di zeg'õnda vr'ãnta] (Vulpaiola) ; *oliu di siconda pressatura* ['olju di seg'õnda brešad'ura] (Luri) ; *oliu di siconda pressione* [l 'olju di zeg'õnda br'ešjõne] (Pedicroce) ; *siconda franta* [a zig'õnda vr'ãnta] (Lozzi)¹²⁴⁹. L'action du second pressurage est également traduite par les termes généraux suivants : *secondu tagliu* [u zeg'õndu d'aãlu]¹²⁵⁰ (Ruglianu) ; *ripassatu* [rĩpaš'ata] (Guagnu), *ripassu* [rib'aãu] (Vulpaiola)¹²⁵¹ ; *strinta à fondù* [štr'inta 'a f'õndu]¹²⁵² (Balogna). Parmi les termes généraux, s'inscrit également le substantif *fondù* [f'õndu] (Urtaca) permettant de désigner notamment 'le dépôt d'huile' utilisé pour effectuer la seconde pression¹²⁵³. Toujours dans la désignation des composants de l'huile de seconde pression, ont été relevés les termes plus spécifiques *oliu di nocciuli* ['olju di n'oãjuli]¹²⁵⁴ (Olmata di Capicorsu) et *risanza* [riz'ãntsa]¹²⁵⁵ (Bunifaziu,

¹²⁴⁹ Pour l'analyse de *franta* et *pressatura*, cf. *supra* 'la pressée'.

¹²⁵⁰ Littéralement 'seconde coupe'.

¹²⁵¹ Pour l'analyse de la base *ripassu*, cf. 'distiller' dans le lexique viticole.

¹²⁵² Littéralement 'serrée (pressée) à fond'.

¹²⁵³ Pour l'analyse de *fondù*, cf. 'la lie' dans le lexique viticole.

¹²⁵⁴ Composé de *oliu* 'huile' et *nocciulu* 'noyau'. Pour l'analyse de *nocciulu*, cf. question n°376 'le noyau d'olive'.

¹²⁵⁵ Pour l'analyse de *risanza*, cf. *risanza* 'la pâte d'olives'. Voir aussi en annexe carte de synthèse 16 Résultats du pressurage.

Moltifau, Petralba, Santu Petru di Tenda). Un autre terme rencontré au cours de questions précédentes est *olietta* [ɔʎ'ɛ̃ta]¹²⁵⁶ (Corti, San Lurenzu).

L'emploi des lemmes *fiore* [fj'ɔɾɛ] (à Cagnanu) et *oliu puru* [l 'oɾju p'uru] (à Rutali) pour désigner 'l'huile de seconde pression' est étrange car ils permettent à l'origine de nommer l'huile vierge ; on pourrait donc penser qu'il y a eu une confusion dans les réponses des informateurs.

Enfin d'autres termes qui requièrent des commentaires plus approfondis que les précédents ont également été relevés : *cipa* [a dʒ'iβa]¹²⁵⁷ (Ruglianu) ; *criscente* [e griʎ'ɛntɛ] (Santa Maria di Lota) ; *palicciola* [paliʎ'ɔla]¹²⁵⁸ (Santa Lucia di Tallà) ; *oliu d'infernū* ['oʎu d iɲfɛɾnu] (Ascu, Cagnanu, Venacu) ; *oliu di fabrica* ['oʎu di vr'abiga] (Munticellu) ; *oliu à morte* ['oʎu 'a m'ortɛ] (Filicetu, Munticellu, Spiluncatu).

***Criscente* n.f.** [kriʎ'ɛntɛ]

L'adjectif *criscente*, par la suite substantivé, vient de *cesce* [kr'ɛʎɛ] 'augmenter, croître, pousser'¹²⁵⁹ du latin CRĒSCĒRE 'pousser, croître, grandir, augmenter' (REW-2317-*crēscēre*, DELL s.v. *crēscō...crēscere*). Dans le lexique oléicole, la forme *criscente* ainsi que le substantif *criscenza* [kriʎ'ɛntsa] permettent également de désigner 'l'huile destinée à l'éclairage' et 'le mélange de restes d'huile et d'eau chaude' (BDLC). Il est probable que ces substantifs, signifiant à l'origine 'croissance', soient employés avec ces derniers signifiés en raison de la manipulation effectuée sur l'huile c'est-à-dire une augmentation à l'aide d'ajout d'eau. Dans le domaine italo-roman, des continuateurs du latin CRĒSCĒRE sont employés également dans le lexique oléicole (voir viticole) dans la région de Salento : *crīscere* 'fermentarsi (delle uve pigiate) ; travasare il vino o l'olio misurandolo', *crīscere l'òju* 'attingere l'olio dal pozzetto', *crīscita* 'il travasare l'olio dal deposito nella botte'¹²⁶⁰ (VDS). D'après ces signifiés, il semblerait que l'emploi de ces termes souligne l'acte de transvaser un liquide.

¹²⁵⁶ Cf. *supra* 'l'huile claire'.

¹²⁵⁷ En ce qui concerne le substantif *cipa*, actuellement nos recherches dans les dictionnaires corses et italo-romans n'ont donné aucun résultat.

¹²⁵⁸ En ce qui concerne le substantif *palicciola*, actuellement nos recherches dans les dictionnaires corses et italo-romans n'ont donné aucun résultat.

¹²⁵⁹ Cf. BDLC s.v. *cesce*. Voir aussi Dalbera-Stefanaggi2001, pp. 181-189.

¹²⁶⁰ Voir aussi *criscula* 'vaso di creta o di latta che serve a cavare l'olio dal pozzetto' (serve per 'crescere' l'olio).

Oliu d'infernu n.m. [ˈoʎu d imfɛrnu]

Ce nom est composé des substantifs *oliu* ‘huile’ et *Infernu* ‘enfer’ du latin INFĒRNU(M) ‘enfer’¹²⁶¹ (REW-4397-*infĕrnum*), doublet de l’adjectif (par la suite substantivé) ĪNFĒRU(M) signifiant à l’origine ‘qui se trouve par dessous, par opposition à *superus*’ (DELL s.v. *īnferus*, -a, -um). Dans le lexique oléicole, *l'infernu*¹²⁶² permet donc à l’origine de désigner une sorte de récipient, de fosse située sous le pressoir¹²⁶³ et par processus métonymique l’huile contenue soit le fond, les restes de l’huile¹²⁶⁴ destinés à différents usages¹²⁶⁵. Un informateur de Cagnanu donne une belle explication de ce qu’est cet *oliu d'infernu* : « *Allora l'oliu di l'infernu ci vole à sapè chì quand'e femu a seconda pressata à caldu, a ghjente ricoglienu u so oliu ma ne reste sempre un filu è issi bacili, issi tinelli pieni d'acqua è d'oliu ghjeranu messi ind'una pozza, tutti i ghjorni, tutti i ghjorni, tutti i ghjorni. Quandu a pozza era piena, l'oliu ci vole sempre à lacallu, si cacciava u ciaffu sottu, si laca biutà a pozza di a medità è si rimettia u so ciaffu. È u lindumane si ricuminciava è quandu à a fine di a stagione trè o quattru mesi dopu tandu facemu fin'à 800 frante, 800 frante ci facia fin'à 30 000 litri d'oliu *hein, è ind'è l'infernu averiamu da ricoglie quantunque trà 60 è 80 litri d'oliu ma oliu rancicu, oliu chì ghjera statu pendente quattru mesi sempre ind'è l'acqua calda è iss'oliu custi avanti ùn ci era micca u lume, iss'oliu custi ghjuvava per e lampane à oliu è iss'oliu custine ne davamu sempre deci litri à u prete per a ghjesa per u picculu luminu chì ghjè nant'à l'altare.*»¹²⁶⁶.

Dans le lexique oléicole italo-roman, le GDLI atteste *inferno* ‘deposito del frantoio dove si raccolgono i residui della torchiatura delle olive’ et *olio d'inferno* ‘quello ricavato da tali residui, di qualità scadente, usato, un tempo, per ardere, e oggi, per lo più, nella produzione di saponi’ à partir du XIVème siècle. Toujours dans le lexique oléicole, avec le signifié ‘buca

¹²⁶¹ « La langue de l’Eglise a employé *īnferus* dans le sens de ‘enfer’ » (DELL s.v. *īnferus*, -a, -um).

¹²⁶² Dans le lexique oléicole corse, *infernu* ou *oliu d'infernu* est employé sur l’ensemble de l’espace insulaire (BDLC).

¹²⁶³ Cf. Falcucci s.v. *anfernu* ‘luogo sotterra appiè dello strettojo dell’olio, sin. di *trogliu*, égout qui est sous le pressoir à l’huile’ et Alfonsi s.v. *infernu* ‘il fondo della vaschetta dove corre l’olio spremuto nel frantoio’.

¹²⁶⁴ BDLC s.v. *oliu d'infernu* ‘le mélange de restes d’huile et d’eau chaude’ ; Ceccaldi s.v. *infernu* ‘lie de l’huile’ ; Alfonsi s.v. *infernu* : *oliu d'infernu*, fondo dell’olio’.

¹²⁶⁵ Notamment pour alimenter les lampes, d’après les relevés à la question n°397 ‘huile destinée à l’éclairage’.

¹²⁶⁶ « Alors *l'oliu di l'infernu* il faut savoir que quand nous faisons la seconde pression à chaud, les gens recueillent leur huile mais il en reste toujours un fil et ces cuvettes, ces seaux en bois plein d’eau et d’huile étaient mis dans un réservoir, tous les jours, tous les jours, tous les jours. Quand le réservoir était plein, il faut toujours laisser l’huile, on enlevait le bouchon dessous, on laisse le réservoir se vider de la moitié et on remettait son bouchon. Et le lendemain on recommençait et quand à la fin de la saison trois ou quatre mois après *tandu* nous faisons jusqu’à 8000 pressées, 800 pressées ça faisait jusqu’à 30 000 litres d’huile hein, et dans *l'infernu* nous aurions à recueillir quand même entre 60 et 80 litres d’huile mais huile rance, huile qui avait été pendant quatre mois toujours dans l’eau chaude et cette huile ainsi, avant il n’y avait pas de lumière, cette huile ainsi servait pour les lampes à huile et cette huile ainsi nous en donnions toujours dix litres au prêtre pour l’église pour la petite lumière qui est sur l’autel. » (Ethnotexte recueilli à Cagnanu par S. Medori).

davanti allo strettoio, murata o con tinello o conca di terracotta’, l’AIS1352 représente l’emploi de la base *inferno* dans les régions suivantes : Toscana, Marche, Umbria et Lazio.

Oliu di fabrica n.m. [ˈolu di vrˈabiga] / **Oliu à morte n.m.** [ˈolu ˈa mˈortɛ]

Le nom *oliu di fabrica* est composé des substantifs *oliu* ‘huile’ et *fabrica* ‘pressoir’¹²⁶⁷. Le nom *oliu à morte* est composé des substantifs *oliu* ‘huile’ et *morte* ‘mort’ (REW-5688-*mōrs, mōrte*) ; ce dernier étant employé ici au figuré dans le sens de ‘fin, dernier’, on pourrait traduire la locution *à morte* par ‘jusqu’à la fin’. Au niveau géolinguistique, il est intéressant de noter que le nom *oliu à morte* n’est diffusé qu’en Balagna. Nous avons choisi de traiter ensemble *oliu di fabrica* et *oliu à morte* car ils sont synonymes, l’*oliu à morte* étant fabriqué dans *a fabrica*. Notre informateur de Filicetu nous fournit une explication très claire sur cette technique de fabrication : « *La différence entre u fragnu è a frabrica c’est que in a frabrica si facia a prissata à vita è a prissata à morte. Ce sont deux opérations différentes. Ind’è un fragnu ùn si face chè a franta à vita è franta à morte ùn si ne pò micca fà perché ùn ci hè micca l’installazione pè pudè fà franta à morte. Allora in una frabrica, franta à morte, ci hè due macine, ci hè a macina pè fà l’oliu à vita è accantu ci hè a macina pè fà l’oliu à morte. Allora l’oliu à morte si stringhje a vita, quand’ella hè strenta a vita si rinsacca è ciò ch’ellu si rinsacca si mette ind’è a macina à morte, si face macinà torna è a misura chè si macina si mette ùn pocu d’acqua è a pasta diventa di più in più liquida à sinu chè s’empie tuttu a cosa, a macinata s’empie d’acqua sinu à u bordu. Quand’ella hè piena ci hè una *culissa è si face falà tuttu issa roba, una partita si chjama un lavatore è u lavatore ci hè un alburu ind’è u mezzu ch’è gira è ci sò i paletti ch’è movanu tuttu què è facenu sempre cullà in aria è gira. Allora u nocciulu hè tuttu ciò ch’è ùn hè micca grassu, si spone in bassu perché ùn ci hè chè a buchja di l’alive carca d’oliu ch’è colle sopra. À misura ch’ella colle sopra, ci hè sempre acqua ch’è corre, iss’acqua à mumentu datu quand’è u lavatore hè pienu d’acqua ci hè una surtita ch’è va in una pozza. Ind’è issa pozza sempre l’acqua ch’è corre, da issa pozza fala ind’è un altra pozza, eppò fala in un altra eppò fala in un altra, ci hè sei pozze, una appressu à l’altra è l’acqua da una passa ind’è l’altra ma l’acqua ùn sorte mai, da una pozza ùn sorte mai da sopra, l’acqua sorte sempre da un bassu, colle ind’è un canale è si lampa ind’è l’altra pozza ma per sopra ùn busge micca è tuttu ciò ch’è grassu si ne colle. Allora incù un cugliatore, in francese cum’è si chjama ? Une sorte d’écuelle, je sais pas moi, percée, on ramasse cette pâte, on la met dans les seaux, elle est grasse, elle est vraiment grasse et en*

¹²⁶⁷ Pour l’analyse de *fabrica*, cf. *supra* ‘le pressoir (olives)’.

*principe on la met dans un demi tonneau de 500 litres en bois et quand le tonneau est plein ça représente une pressée de deuxième pressée »*¹²⁶⁸.

5.5.5. Huile destinée à l'éclairage

Pour désigner 'l'huile destinée à l'éclairage', les lemmes suivants ont été relevés : *criscenza, fondu, lavagiu, morca, muccone, murcazzu, olietta, olione, oliu d'ugliastru, oliu di criscente, oliu di l'infernù, oliu di lume, oliu di lumera, oliu pè e lampane, ultimu oliu*.

Le plus employé est *oliu di l'infernù* [ˈoʎu di l imf'ernu] diffusé sur l'ensemble du territoire. Comme nous l'avons vu précédemment¹²⁶⁹, ce lemme permet de désigner une certaine qualité d'huile c'est-à-dire la dernière extraction. Par ailleurs la majeure partie des lemmes relevés pour désigner l'huile destinée à l'éclairage permet de nommer à l'origine une huile de basse qualité ou le dépôt de l'huile c'est-à-dire les termes suivants : *criscenza* [kriʃ'entsa]¹²⁷⁰ (Santa Lucia di Mercuriu), *fondu* [f'ɔ̃ndu]¹²⁷¹ (Santu Petru di Tenda), *lavagiu* [la^w'adʒu] (Mursiglia), *morca* [m'ɔrka] (Guagnu), *muccone* [muk'ɔ^{nu}] (Granacia), *murcazzu* [murk'atsu] (Bunifaziu), *olietta* [ɔlj'ɛ̃ta]¹²⁷² (San Lurenzu), *olione* [oʎ'ɔ̃nɛ] (Munticellu),

¹²⁶⁸ « La différence entre *u fragnu* et *a frabica* c'est que dans *a frabica* se faisait *a prissata à vita* et *a prissata à morte*. Ce sont deux opérations différentes. Dans un *fragnu* on ne fait que *a franta à vita* et *franta à morte* on ne peut pas en faire car il n'y a pas l'installation pour pouvoir faire la *franta à morte*. Alors dans une *frabica*, *franta à morte*, il y a deux meules, il y a la meule pour faire l'*oliu à vita* et à côté il y a la meule pour faire l'*oliu à morte*. Alors l'*oliu à morte*, on sert la vis, quand la vis est serrée on met à nouveau dans les sacs et ce que l'on met à nouveau dans les sacs on le met dans la meule à *morte*, on presse à nouveau et au fur et à mesure qu'on presse on met un peu d'eau et la pâte devient de plus en plus liquide au point que se remplit toute la chose, toute la cuve ? se remplit d'eau jusqu'au bord. Quand elle est pleine il y a une coulisse et on fait descendre le tout, une partie s'appelle *un lavatore* et *u lavatore* il y a un arbre au milieu qui tourne et il y a des *paletti* qui mettent en mouvement tout ça et ils font toujours monter en l'air et on tourne. Alors *u nocciulu* (le noyau) c'est tout ce qui n'est pas gras, il se dépose au fond car il n'y a que la peau des olives chargée d'huile qui monte au-dessus. Au fur et à mesure qu'elle monte au-dessus, il y a toujours de l'eau qui court, cette eau à un moment donné quand *u lavatore* est plein d'eau il y a une sortie qui va dans un réservoir. Dans ce réservoir l'eau court toujours, de ce réservoir elle descend dans un autre réservoir, et puis elle descend dans un autre et puis elle descend dans un autre, il y a six réservoirs, une après l'autre et l'eau de un passe dans un autre mais l'eau ne sort jamais, d'un réservoir l'eau ne sort jamais par le haut, elle sort toujours par le bas, elle coule dans un canal et elle se jette dans un autre réservoir mais par le haut et tout ce qui est gras monte. Alors avec un *cugliatore*, en français comment ça s'appelle ? Une sorte d'écuelle, je ne sais pas moi, percée, on ramasse cette pâte, on la met dans les seaux, elle est grasse, elle est vraiment grasse et en principe on la met dans un demi tonneau de 500 litres en bois et quand le tonneau est plein ça représente une pressée de deuxième pressée. » (Ethnotexte recueilli à Filicetu au cours d'enquêtes personnelles).

¹²⁶⁹ Cf. *supra* 'huile de seconde pression'.

¹²⁷⁰ Cf. *supra* 'huile de seconde pression'.

¹²⁷¹ Cf. *supra* 'huile de seconde pression'.

¹²⁷² Cf. *supra* 'huile de seconde pression'.

oliu d'ugliastru ['oɫu δ aj'aʃtɹu] (Filicetu), *oliu di criscente* ['oɫu di griʃ'ente]¹²⁷³ (Santa Maria di Lota), *ultimu oliu* ['uɾtim 'oɫju]¹²⁷⁴ (Antisanti).

A côté des dénominations relatives aux huiles de basse qualité ou aux restes d'huile, les locuteurs emploient des compositions générales traduisant 'huile pour l'éclairage' : *oliu di lume* ['oɫu di l'ume] (Pedricroce, Porti Vechju, Santa Lucia di Tallà), *oliu di lumera* ['oɫu di lum'era] (Munticellu, Ruglianu, Santa Maria di Lota, Vulpaiola), *oliu pè e lampane* ['oɫju pɛ ε l'ampane] (Santu Petru di Tenda).

Lavagiu n.m. [la^w'adʒu]

On pourrait supposer que ce substantif dérive de *lavà* [law'a] 'laver'¹²⁷⁵. Il permettrait de désigner une huile sans saveur car rallongée avec de l'eau. Ainsi ce terme s'inscrirait dans la même famille lexicale et sémantique que la forme *lavaccia* 'lavasse'¹²⁷⁶ glosée par InfCor.

Morca n.f. » [m'ɔrka] / **Murcazzu n.m.** [murk'atsu]

Le substantif *morca* continue le latin AMŪRCA (REW-433-*amūrca*) 'eau provenant de la pression de l'olive ; marc d'huile' (DELL s.v. *amurca*, Gaffiot1934 s.v. *amurca*). Permettant de désigner le résultat du pressurage des olives par la suite manipulé, nous le retrouvons avec plusieurs signifiés appartenant au même champ sémantique: 'huile trouble ; l'huile destinée à l'éclairage ; le mélange de restes d'huile et d'eau chaude ; le dépôt d'huile'¹²⁷⁷, (BDLC s.v. *morca*), 'marc d'huile' (Ceccaldi s.v. *morca*). D'après les cartes de la BDLC¹²⁷⁸, il est en particulier diffusé dans la partie méridionale de la Corse mais il a également été relevé dans le nord à Petralba et Alfonsi le glose parmi le vocabulaire balanin. La forme *murcazzu* [murk'atsu], relevé à Bunifaziu, dérive de *morca* avec le suffixe augmentatif *-azzu*. Du latin -ACEU(M), le type *-azzu/-azzo* appartient aux aires septentrionales¹²⁷⁹ et méridionales italo-romanes (Rohlf1969, § 1037).

Le latin AMŪRCA (variantes AMŪRGA, *AMŪRCŪLA : REW-433-*amūrga*, REW-435-**amūrçūla*) continue également dans les parlers italo-romans (DELI s.v. *morchia* 'deposito

¹²⁷³ Cf. *supra* 'huile de seconde pression'.

¹²⁷⁴ Ce nom composé de *ultimu* 'dernier' (latin ULTIMU(M) 'le dernier') et *oliu* 'huile' permet simplement de désigner 'la dernière extraction'.

¹²⁷⁵ Du latin LAVĀRE 'laver, baigner' (REW-4951-*lavāre*, DELL s.v. *lavō*).

¹²⁷⁶ La *lavasse* est 'un aliment liquide dépourvu de toute saveur parce que trop étendu d'eau' (d'après TLF1 s.v. *lavasse*).

¹²⁷⁷ Cf. aussi Alfonsi s.v. *morca* 'morchia (lie d'huile)'.

¹²⁷⁸ Voir en annexe carte 16 Résultats du pressurage.

¹²⁷⁹ Parlers dans lesquels s'inscrit le bonifacien.

lasciato dall'olio per chiarificazione spontanea o a seguito del lavaggio' (sec XIV)¹²⁸⁰ et sardes (DES s.v. *murka* 'morchia, feccia dell'olio').

Muccone n.m. [muk'ɔ^{nu}]

Cette forme n'apparaît pas dans les dictionnaires et lexiques corses consultés¹²⁸¹. Nous pouvons supposer qu'elle appartient au type *MŪC-/MUCC- tels que les continuateurs du latin MŪCCU(M) (REW-5709-**mŭccus*) 'morve, mucus nasal' ; qui manque de flair, mucosité' et MŪCĒRE (REW-5710-*mŭcĕre*) 'moisir ; se couvrir de fleurs, filer (en parlant du vin)' (DELL s.v. **mŭc/mucc-* ; *mŭcĕō... -ĕre*). Par exemple, le corse atteste bien de l'emploi du type *mucidu/mucicu* 'moisi ; rance'¹²⁸² du latin MŪCĪDU(M) (REW-5711-*mŭcĭdus*). Il est donc possible que la forme *muccone* appartienne à cette famille lexicale. Au niveau sémantique, elle permettrait de désigner en réalité 'l'huile rance' utilisée donc pour l'éclairage. Au sujet de la désignation de 'l'huile rance', nous pouvons notamment ajouter que, d'après une carte de la BDLC, l'ensemble des parlers corses emploie l'adjectif *rancicu* [r'ãntʃigu] du latin RANCĪDU(M) 'rance' (REW-7040-*rancĭdus*).

Olione n.m. [oʎ'ɔ̃nɛ]

Ce substantif¹²⁸³ dérive de *oliu* 'huile' avec le suffixe péjoratif *-one*. Il permet donc de désigner une huile de mauvaise qualité¹²⁸⁴ notamment utilisé pour l'éclairage.

Oliu d'ugliastru n.m. [oʎu ð aj'aʃʦtu]

Ce nom, composé de *oliu* 'huile' et *ugliastru* 'olivier sauvage', désignant une huile faite avec les olives sauvages fait également référence à une huile de mauvaise qualité car comme le souligne l'informateur « *Si facia l'oliu incù l'agliastra pà e lumere, micca pà manghjà perché l'agliastra hè amara.* »¹²⁸⁵.

¹²⁸⁰ Cf. aussi certains dictionnaires dialectaux de l'espace italo-roman : Casaccia s.v. *murcia* 'morchia e morcia' ; NDDC s.v. *murga* 'morchia, feccia dell'olio' ; VDS : s.v. *murga* 'morchia dell'olio'.

¹²⁸¹ BDLC, Falcucci, Ceccaldi, Alfonsi, InfCor.

¹²⁸² Falcucci s.v. *mucicu* 'mucido, rancido', Ceccaldi s.v. *mucidu* 'moisi', Alfonsi s.v. *muccu=mucicu* 'mucidità, mucido (*moisi*)'.

¹²⁸³ Relevé à Munticellu pour désigner 'l'huile destinée à l'éclairage' et 'le mélange de restes d'huile et d'eau chaude' (BDLC). Les dictionnaires corses suivants ne le glosent pas : Falcucci, Ceccaldi, Alfonsi.

¹²⁸⁴ Cf. notamment InfCor s.v. *olione* 'huile de dernière qualité, lie'.

¹²⁸⁵ « On faisait l'huile avec l'olive sauvage pour les lampes, pas pour manger car l'olive sauvage est amère. » (Ethnotexte recueilli à Filicetu au cours d'enquêtes personnelles).

Oliu di lume n.m. [ˈōɫu di l'umɛ] / **Oliu di lumera n.m.** [ˈōɫu di lum'era] / **Oliu pè e lampane n.m.** [ˈolju pɛ ɛ l'ampanɛ]

Ces noms composés traduisent simplement le signifiant *huile pour les lampes* ou *pour l'éclairage*. En effet les seconds éléments soit *lume*, *lumera* et *lampana* sont des variantes signifiant toutes 'la lampe'¹²⁸⁶ voire 'la lumière'. La base *lume*, employée sur l'ensemble de l'île pour nommer 'la lumière' ou 'la lampe'¹²⁸⁷, continue le latin LŪMEN 'lumière' (REW-5161-lūmen, DELL s.v. *lūc-/lūc-). Le nom *lumera*¹²⁸⁸ dérive de cette base *lume* avec le suffixe *-era* probablement d'origine gallo-italique¹²⁸⁹. En ce qui concerne le nom *lampana*¹²⁹⁰, il continue le latin LAMPĀDA 'lampe' (REW-4870-lampas, -āda, DELL s.v. lampas).

5.5.6. Le mélange de restes d'huile et d'eau chaude

Pour désigner 'le mélange de restes d'huile et d'eau chaude', l'ensemble des termes recueillis a été traité dans les questions précédents¹²⁹¹ : *fondu*, *morca*, *olietta*, *oliu d'infernū*, *oliu di criscente*, *olione*, *ragnola*, *risanza* (*zanza*, *zanzara*), *zipara*. Les plus employés sont ici *morca* [m'ɔrka] (sud de la corse), *oliu d'infernū* [ˈōɫu ð imf'ɛrnu] (Cap Corse, Nebbiu, Balagna, nord-est, Extrême-sud), *zipara* [ts'ipara] (sud-ouest, nord-est, Cap Corse) et le type *risanza* [ridz'antsa] (variantes : *zanza* [ts'āntsa], *zanzara* [ts'āntsara]) (Ascu, Bunifaziu, Lozzi, Patrimoniu, San Lurenu). Les autres lemmes apparaissent chacun dans une localité : *fondu* [f'ɔ̄ndu] (Santu Petru di Tenda), *olietta* [olj'ɛ̄ta] (Urtaca), *oliu di criscente* [ˈōɫu ði grij'ɛntɛ] (Santa Maria di Lota), *olione* [orj'ɔ̄nɛ] (Munticellu), *ragnola* [raɲ'ola] (Santa Lucia di Tallà). Nous ne reviendrons pas sur la diffusion réelle de chacun de ces termes sur l'espace insulaire et sur leurs analyses car ces points sont traités au cours des questions précédentes.

¹²⁸⁶ Notamment 'la lampe à huile'.

¹²⁸⁷ Cf. BDLC s.v. *lume*.

¹²⁸⁸ Diffusé en particulier dans le nord de la Corse (BDLC s.v. *lumera*) mais également attesté dans le sud-ouest (BDLC, Ceccaldi s.v. *lumera*).

¹²⁸⁹ Sur ce sujet, cf. en particulier la récente étude (2013) de S. Medori (*éléments gallo-italiens et gallo-romans dans les parlers corses*) dont nous pouvons retenir le propos suivant: « [...] la relecture de P. Aebischer (1976) et de M. Pfister (1995) permet aujourd'hui de conforter l'hypothèse de l'antériorité de *-era* et d'envisager, plutôt qu'une source gallo-romane comme formulé à l'époque, une provenance lombarde, piémontaise, voire ligurienne du suffixe [...] » (Medori2013, p. 132).

¹²⁹⁰ Diffusé dans le nord et le sud de la Corse pour désigner 'la lampe (à huile, à pétrole...)' (cf. BDLC s.v. *lampana*).

¹²⁹¹ Pour la répartition des formes *morca*, *ragnola*, *risanza* et *zipara*, voir en annexe carte de synthèse 16 Résultats du pressurage.

Pour finir, nous nous intéresserons au récipient utilisé pour conserver l'huile d'olive soit les dénominations relatives à la désignation de 'la jarre'.

5.5.7. La jarre

Pour désigner 'la jarre'¹²⁹², la majeure partie des parles corses emploie *giarra* [dʒ'aŕa]¹²⁹³ face à *orca* [ɔrka] concentré dans l'Extrême-Sud. Dans la pointe du Cap Corse sont notamment en usage les lemmes *brocca* [br'oĕka] (relevé aussi à Pedicroce) et *cuncone* [kuŋk'onɛ]¹²⁹⁴.

D'après la consultation de l' AIS, de l' ALT et de dictionnaires dialectaux, *giarra* est également diffusé dans l'ensemble des parlers italo-romans. Nous retrouvons ce terme dans les dialectes proches du corse soit à Elbe¹²⁹⁵, en Maddalena¹²⁹⁶ et en Gallura¹²⁹⁷; et au delà en Sicile¹²⁹⁸ et en Sardaigne¹²⁹⁹. Pour nommer un type de récipient, les lemmes *brocca* et *conca* (et dérivés) sont également bien diffusés (AIS 968, 969, 971, 1523, ALT 167).

Brocca n.f. [br'oĕka]

Avec le sens de 'jarre', ce substantif est aussi attesté par Falcucci s.v. *brocca* 'specie di coppa grande o piccola per tenervi l'olio/ coppo da olio'. Il a également été relevé à Granacia pour désigner 'la carafe' (BDLC s.v. *brocca*). Cependant nous ne disposons pas de plus d'information quant à la diffusion géographique en Corse du féminin *brocca*. En revanche, toujours pour désigner 'un récipient', on observe que le masculin *broccu*¹³⁰⁰ se diffuse dans le Cap Corse, le nord-est, la partie centrale et le sud-ouest¹³⁰¹; ce qui nous donne une idée de la répartition de ce type lexical. La forme *brocca* (et variantes) désignant 'un récipient utilisé

¹²⁹² Voir en annexe carte de synthèse 17 La jarre.

¹²⁹³ La base *giarra* (avec son diminutif *giaretta*) est également diffusée sur la majeure partie du territoire (sauf Balagna) pour désigner 'la cruche' (ALFCo 'la cruche').

¹²⁹⁴ Pour l'analyse de *cuncone*, cf. *supra* 'la cuve du pressoir à olive'.

¹²⁹⁵ Mellini Ponçe de Léon s.v. *giàra* 'vaso di terracotta di forma cilindrica'.

¹²⁹⁶ Renzo de Martino s.v. *gèrra* 'brocca di terracotta'.

¹²⁹⁷ Gana s.v. *cerra* 'piccola brocca in terra cotta, a bocca molto stretta e che serve per conservare fresca l'acqua da bere; ha forme e misure varie'.

¹²⁹⁸ VES s.v. *giàrra* 'grande recipiente di terracotta per conservare olio o altri alimenti'. Mortillaro s.v. *giàrra* 'vaso grande di terra cotta, invetriato di dentro per uso di conservarvi olio, coppo'. Tropea s.v. *ggiàrra* 'giara, recipiente di terra cotta, a forma di grande anfora, usato per conservare l'acqua, l'olio, e talora anche il miele'. Nicotra s.v. *giarra* 'recipiente grande di terra cotta, dove i negozianti d'olio conservano la loro mercanzia'.

¹²⁹⁹ DES s.v. *gàrra* camp.; *dzàrra* log. 'giarra, recipiente per conservare l'olio'. DES s.v. *dziru* centr. e camp. 'orcio, giarra'. Casu s.v. *giòrra* 'ziro, giarra'. Cf aussi enquête personnelle à Lanusei (dialecte campidanais) *sa giarra* [s'a dʒ'aŕa] 'la jarre'.

¹³⁰⁰ Mieux représenté sur la carte BDLC correspondant au contexte 'le broc à eau'. Attesté également par Falcucci s.v. *broccu* 'misura della capacità d'un decalibro'.

¹³⁰¹ Pour le sud-ouest, cf. aussi Ceccaldi s.v. *broccu* 'broc, pot à eau'.

pour contenir des liquides’ est diffusée sur l’ensemble de l’espace italo-roman (AIS, TLIO s.v. *brocca*, LEI s.v. *brok(k)*-/[**brokki*]/[**brūkki*]/[**brīkki*]/[**brogi*-]), ainsi qu’en Sardaigne (AIS 967 ?, DES s.v. *bròkka*). La forme *broccha* est attestée dès 1286 en latin médiéval à Pise (LEI 705). A partir du XIV^{ème} siècle, la forme *brocca* est attestée pour désigner un récipient de différentes matières (bois, terre cuite, métal) servant à transporter les liquides (LEI 704-705 it. *brocca* ‘recipiente di legno (fatto a doghe), di terracotta o di metallo, per attingere acqua dal pozzo o dalla fontana e trasportarla in casa con una capacità di almeno 10-15 litri ; recipiente par trasportare liquidi’). Sa fonction de conserver les liquides est attestée à partir du XV^{ème} (LEI 705 it. *brocca* ‘recipiente di terracotta o di metallo per tenere liquidi e conservarli in casa (latte, vino, acqua per lavarsi le mani) ; bocciale ; anfora ; càntaro ; caraffa’). En ce qui concerne son origine, le LEI remonte à une base préromane **brok(k)*- ‘tondeggiate’ et suppose également l’existence dès le latin d’une forme **brocca* ‘récipient’ (REW-1320-**brōcca*) en raison de son extension géolinguistique (LEI 715).

Giarra n.f. [dʒ’ aṛa]

Relevé sur la majeure partie du territoire corse en dehors de l’Extrême-Sud¹³⁰² (BDLC)¹³⁰³, ce substantif est également largement attesté dans les parlers italo-romans et sardes, voire au-delà (fr. *jarre*...).

Nous retrouvons ce terme dans les dialectes proches du corse c’est-à-dire à Elbe¹³⁰⁴, à la Maddalena¹³⁰⁵ et en Gallura¹³⁰⁶. En ce qui concerne sa diffusion dans les grandes îles appartenant à l’Italie, il est notamment bien représenté en Sicile¹³⁰⁷ et en Sardaigne¹³⁰⁸.

Sur le territoire italien, il est diffusé du nord au sud :

_ Aire ligurienne : Casaccia s.v. *giara* ‘orcio, coppo : vaso di terra invetriato, grande e alto, a bocca aperta e ventre rigonfio, che serve specialm. a tenervi olio per la cucina e per ardere’ ; Frisoni s.v. *giara* ‘orcio, coppo’.

¹³⁰² Zone dans laquelle il est cependant attesté par l’ALFCo pour désigner ‘la cruche’.

¹³⁰³ Cf. aussi : Falcucci s.v. *ghjara* et plus souvent *giara* ou *ciara* ‘vaso per l’olio ou per l’acqua’ ; Ceccaldi s.v. *cèrra* ‘cruche ; jarre’ ; Alfonsi s.v. *giara* ‘orcio, coppo (*jarre*)’.

¹³⁰⁴ Mellini Ponçe de Léon s.v. *giàra* ‘vaso di terracotta di forma cilindrica’.

¹³⁰⁵ Renzo de Martino s.v. *gèrra* ‘brocca di terracotta’.

¹³⁰⁶ Gana s.v. *cerra* ‘piccola brocca in terra cotta, a bocca molto stretta e che serve per conservare fresca l’acqua da bere ; ha forme e misure varie’.

¹³⁰⁷ VES s.v. *giàrra* ‘grande recipiente di terracotta per conservare olio o altri alimenti’. Mortillaro s.v. *giàrra* ‘vaso grande di terra cotta, invetriato di dentro per uso di conservarvi olio, *coppo*’. Tropea s.v. *ggiàrra* ‘giara, recipiente di terra cotta, a forma di grande anfora, usato per conservare l’acqua, l’olio, e talora anche il miele’. Nicotra s.v. *giarra* ‘recipiente grande di terra cotta, dove i negozianti d’olio conservano la loro mercanzia’.

¹³⁰⁸ DES s.v. *ǵàrra* camp. ; *dzàrra* log. ‘giarra, recipiente per conservare l’olio’. DES s.v. *dziru* centr. e camp. ‘orcio, giarra’. Casu s.v. *giòrra* ‘ziro, giarra’. Cf aussi enquête personnelle à Lanusei (dialecte campidanais) *sa giarra* [s’ a dʒ’ aṛa] ‘la jarre’.

_ Zone de la vénétie : *zara* ‘giara ; broca’¹³⁰⁹.

_ Zone de la Romagna : Mattioli s.v. *giàra* ‘vaso alquanto grande di terra cotta, invetriato di dentro per conservarvi olio ; vaso di terra non molto cotta, non invetriato, per conservare aqua fresca’.

_ Toscane : dans les zones d’Arezzo, de Livorno et de Grosseto¹³¹⁰.

_ Parlers méridionaux : Campania¹³¹¹, Calabria¹³¹², Puglia¹³¹³.

Dans le domaine italo-roman, une première attestation apparaît en 1283 à Messine (Sicile) avec le latin *gerras olei* suivie de près par celle de l’aire ligurienne *iar(r)a/giara* en 1288¹³¹⁴. Au cours du XIV^{ème} siècle, ce substantif est attesté en Toscane (1318 *giorra* ‘giara’)¹³¹⁵, à Rome (1338 lat. mediev. *jarras terreas*)¹³¹⁶, en sicilien (1348 *gyarra*)¹³¹⁷ et en vénitien (1395 *zara*)¹³¹⁸. L’italien *giarra* ‘grosso recipiente, generalmente di terra cotta, per conservare acqua, vino, olio’ est attesté à partir de 1405 (DELI s.v. *giàra*).

En ce qui concerne son origine, le terme *giarra* vient de l’arabe (REW-3944-*g’arra*)¹³¹⁹.

Toujours d’après le VES, les formes siciliennes viennent directement de l’arabe et la diffusion de *giarra* dans les parlers méridionaux pourrait être passée soit par l’intermédiaire du sicilien soit par celui de l’italien.

Orca n.f. [orka]

En Corse, *orca* avec le sens de ‘jarre’ se concentre donc dans une aire bien délimitée : l’Extrême-Sud (BDLC)¹³²⁰ incluant Bonifacio et il est également passé dans le dialecte de la Maddalena¹³²¹. En ce qui concerne son origine, il continue le latin ŌRCA(M) ‘vase à gros

¹³⁰⁹ D’après les relevés du VES.

¹³¹⁰ ALT 167 ‘orcio per l’olio’.

¹³¹¹ Felice de Maria s.v. *giarla* ‘coppa, brocca’ (dialecto avellino). Altamura s.v. *giarra* (dialecto napoletano).

¹³¹² NDDC s.v. *giarra, gerra, giarla* : ‘grande vaso di terracotta (di forma quasi ovale) da tenervi olio, ziro’. Malarra s.v. *giàrra* ‘coppo, orcio, vaso di terra vetriato, grossissimo, di forma quasi ovale, di ventre rigonfio, e serve specialmente a tenervi olio : vellina’.

¹³¹³ Pour cette zone, le VES reprend les attestations de l’AIS 5, 968 ‘il boccale’.

¹³¹⁴ Cf. VES s.v. *giàrra*.

¹³¹⁵ Cf. VES s.v. *giàrra*.

¹³¹⁶ Cf. DELI et DEI s.v. *giara*.

¹³¹⁷ Cf. VES s.v. *giàrra*.

¹³¹⁸ Cf. VES s.v. *giàrra*.

¹³¹⁹ Le VES souligne que « [...] l’affermazione che la forma italiana derivi dallo spagnolo, il che è del tutto inverosimile già per la data delle attestazioni italiane e poi perché le forme iberoromanze, prive dell’articolo al (che appare solo nel cat. *algerra* [...], mod. *angerra* [...]) potrebbero essere esse stesse d’importazione[...]. Solo la forma *gèrra* del 1283 è verosimilmente catalanismo. ».

¹³²⁰ cf. aussi Falcucci s.v. *orca* (oltr. Sart.) ‘giara per riporvi olio’.

¹³²¹ Cf. Renzo de Martino s.v. *òrca* ‘giara per riporvi l’olio’ + BDLC.

ventre' (REW-6087-*örca*, DELL s.v. *orca*)¹³²², du grec *hýrchē* 'pot de terre où l'on met des poissons salés' (DELL s.v. *orca*). Avec le sens de 'récipient pour l'huile', il est attesté à Ravenne *orcas olearias* en 564 (DELI, DEI s.v. *orca*). Il est à noter qu'en latin il existe un homonyme avec *ÖRCA(M)* (REW-6087-*örca*) désignant 'un mammifère appartenant à la famille des cétacés', apparenté au grec *óryga*. D'après le DELI s.v. *orca*, il semblerait que les Romains aient donné ce nom au mammifère par analogie avec le récipient¹³²³.

Dans le domaine italo-roman, la forme *orca* est bien attestée pour désigner 'le mammifère' (DELI et DEI s.v. *orca*)¹³²⁴ mais d'après les investigations menées dans des dictionnaires dialectaux¹³²⁵ elle ne semble pas attestée avec son sens de 'récipient'.

En revanche la variante étymologique de *ÖRCA(M)* à savoir *ŪRCEU(M)*¹³²⁶ 'vase à anses, pot' (REW-9080-*ūrceus*, DELL s.v. *urceus*) continue avec l'italien *orcio* 'antica misura per liquidi' (1253) et 'vaso di terracotta, con corpo panciuto, generalmente a due manici e bocca ristretta' (1300) (DELI s.v. *orcio*), largement diffusé en Toscane¹³²⁷. L'ALT recense d'ailleurs des continuateurs des deux variantes étymologiques avec des formes du type *orco* (Massa Carrara) et *orcìa* (Arezzo, Grosseto, Lucca).

La présence de *orca* en bonifacien pourrait s'expliquer comme un des témoins d'une forme commune à la Ligurie et à la Corse, éteinte en Ligurie. En effet des textes anciens attestent de l'emploi de *orca* en latin médiéval en Ligurie entre 1156 et 1259 et on note sa présence dans un inventaire en latin médiéval de Bonifacio datant de 1385 concernant des biens d'une famille de San Gavinu di Carbini (commune située dans l'Extrême-sud). Deux interprétations sont alors possibles : soit il pourrait s'agir d'une forme commune et ancienne maintenue seulement en corse, soit *orca* est un emprunt ancien au ligurien passé dans les parlers corses par l'intermédiaire du bonifacien. L'antériorité de *orca* face à l'emprunt à l'arabe *giarra* laisse supposer la validité de la première hypothèse.

¹³²² « L'usage de *ÖRCA(M)* est attesté de Varron à Isidore, soit du Ier s. av. J. C. au jusqu'au VIe s. après J. C. (Du Cange). » (Medori2013).

¹³²³ DELI s.v. *orca* 'grosso e massiccio mammifero dei Cetacei, con denti conici, appuntiti, comune nei mari freddi, voracissimo e feroce, aggredisce anche le balene' (av. 1498). Vc dotta lat. *örca(m)*, che i romani ritenevano così chiamata, perché simile ad un grande recipiente, chiamato egualmente *örca(m)*.

¹³²⁴ cf. aussi sicilien *orca* 'Delphinus orca L., mostro marino anfibio, vorace, e di smisurata grandezza, poppante che ha una proboscide rivolta in su, e i denti larghi [...], *orca*' (Mortillaro s.v. *orca*, idem Nicotra s.v. *orca*) ; romagnol *orca* 'animale marino del genere dei Delfini detta da Linn *Delphinus Orca*' (Morri s.v. *orca*) ; calabrais *orca* 'moglie dell'orco, orchessa' (NDDC s.v. *orca*).

¹³²⁵ Recherches réalisées dans une vingtaine de dictionnaires relatifs aux parlers gallo-italiques, génois, romagnols, méridionaux et sardes ainsi que dans l'ALT 167 'orcio per l'olio' pour les parlers toscans.

¹³²⁶ « *Orca* vient du latin *ÖRCA(M)*, qui désignait "une grande amphore", "une jarre", et qui est une variante étymologique de *ŪRCEU(M)* (Les deux étymons sont empruntés au grec (OLD s.v. *orca*² et *urceus*). » (Medori2013).

¹³²⁷ Relevée dans 71 localités d'après l'ALT 167 'orcio per l'olio'. On la retrouve également en génois (Frisoni s.v. *orcio* 'giara' et dans la zone de Trentino (Ricci s.v. *oržól* 'orciolo, orcio (*di terra*) ; stagnòla (*di latta*)').

Conclusion

Cette recherche a été concentrée sur trois points en particulier de l'analyse lexicale : la distribution géolinguistique, l'étymologie et le sens des mots. Afin de conduire ce travail, nous avons appréhendé les aspects évoqués, appliqués au lexique corse de la viticulture et de l'oléiculture, dans le cadre linguistique italo-roman.

Après une étude détaillée de chaque forme recueillie lors des enquêtes, une synthèse générale s'impose. Celle-ci nous amène à revenir sur les perspectives, déjà annoncées en introduction, qui s'articulent autour des questions suivantes : Que révèlent les commentaires géolinguistiques de chaque carte ? Que nous montre la comparaison avec d'autres aires romanes ? Nous utilisons, à plusieurs reprises, la notion de spécificité pour qualifier les thèmes abordés mais quelle place tient celle-ci dans le vocabulaire spécifique face au général ? Que nous apprennent les recherches étymologiques et les analyses morphologiques sur la construction du lexique analysé ?

Nous tenterons de commenter ces points en établissant, quand cela est possible, les similitudes et différences entre lexiques viticole et oléicole.

Au niveau géolinguistique, des structurations bipartites (nord/sud) voire tripartites (Cap Corse-Nebbiu-région de Bastia/nord est-nord-ouest/ aire méridionale) apparaissent de façon récurrente. Mais le plus souvent la diffusion des termes s'opère sur la majeure partie du territoire, nord et sud confondus : il y a donc une relative homogénéité, unité linguistique dans les champs lexicaux examinés. Toutefois, et comme cela a pu être observé par ailleurs (par exemple in Medori 1999), on observe à plusieurs reprises des convergences entre les deux extrémités de la Corse. En effet, les aires qui ont tendance à se distinguer du reste du territoire sont le Cap Corse et l'Extrême-sud, dont les similitudes sont souvent des révélatrices d'archaïsmes ou de courants d'influences communs, souvent irradiant depuis l'Italie septentrionale (voir notamment Dalbera-Stefanaggi2001, Medori1999 et 2013, ou Toso,2008).

Dans des cas plus rares, l'aire de diffusion de certains noms peut refléter la distribution de certaines référents ; nous pensons en particulier aux types *graticulu* (pour la vigne) dans le sud-ouest et *fàbrica* (pour l'olivier) en Balagne.

Il est à noter que lorsqu'il y a une grande variation lexicale, repérée en particulier pour le lexique viticole, ce n'est pas le reflet systématique d'aires bien dessinées. D'autre part, il arrive fréquemment qu'un grand nombre de lemmes n'apparaisse que dans peu de localités. La richesse lexicale, reflétant des processus variables et parfois aléatoires (motivation se traduisant par différents types lexicaux, par exemple), est telle qu'il en devient difficile d'identifier des aires linguistiques bien délimitées. En revanche la présence de certains termes moins attestés dans la langue, en des points très distants les uns des autres, laisse penser qu'ils ont pu connaître une expansion plus importante à une époque reculée, comme cela peut être le cas des convergences Cap Corse – Sud de l'île (*supra*).

Concernant la comparaison avec les aires voisines, des relations très fréquentes, pour ne pas dire presque systématiques, se retrouvent avec les domaines italo-roman et sarde. La continuité linguistique avec d'autres aires italo-romanes peut s'observer non pas seulement dans l'emploi de termes hérités mais aussi dans des créations motivées. Parallèlement, les différences entre corse et autres aires italo-romanes se réalisent pour l'essentiel sur le plan sémantique. Naturellement, nous retrouvons le continuum linguistique Sardaigne-Corse-Toscane. De nombreux linguistes¹³²⁸ ayant mis en évidence ce phénomène, nous n'approfondirons pas ici cette question, mais soulignons simplement que notre corpus conforte ces observations. Les rapports avec les parlers septentrionaux ou méridionaux apparaissent également très clairement. Concernant les parlers méridionaux, fréquemment, nous retrouvons des lemmes et des signifiés précis identiques au corse. Pour ce qui est des influences imputables aux parlers septentrionaux, elles sont identifiables dans certains aboutissements phonétiques non réguliers en corse¹³²⁹. Il peut s'agir aussi d'emprunts lexicaux, pour beaucoup déjà identifiés par Hohnerlein-Buchinger1996 ; ils apparaissent en particulier dans la désignation d'outils ou de contenants.

Ces influences du nord de l'Italie ou les correspondances avec le sud touchent l'ensemble des parlers corses. Parallèlement à cela, le corse montre certaines originalités, par rapport au

¹³²⁸ Tels que Bottiglioni, Guarnerio, Wagner, Meyer-Lübke, Rohlf, Nesi pour ne citer que quelques exemples.

¹³²⁹ Par exemple -P-> [v] (*cavriolu, cavagnu*) ; -CI- > [t̄s] (*-izzu* pour *-icciu*, *-azzu* pour *-acciu*) ; suffixe *-era* etc. Sur ces questions, voir notamment Hohnerlein-Buchinger2003, Dalbera-Stefanaggi2005, Toso 2008 ou Medori2013.

autres aires italo-romanes, dans le lexique employé, en particulier relativement à certains archaïsme, ou encore sur le plan sémantique.

Les recherches étymologiques nous ont notamment permis d'identifier des emprunts à d'autres aires linguistiques, également en usage dans le domaine italo-roman. Les emprunts semblent s'être réalisés en particulier depuis les parlers germanique : nous les observons dans la désignation d'outils agricoles mais aussi, après glissement sémantique, dans les noms d'une partie de la plante ou de référents relatifs à la terre. Des emprunts aux parlers gallo-romans sont également bien attestés. En corse, les emprunts récents à l'espace gallo-roman sont la conséquence d'une situation sociolinguistique bien connue : la langue véhiculaire s'est introduite dans des domaines qui à l'origine étaient étroitement, pour ne pas dire exclusivement, liés au vernaculaire.

Au niveau du lexique spécifique vs lexique général, pour désigner 'la plante', le lexique viticole et le lexique oléicole ont chacun leurs termes spécifiques à savoir *vigna* et *alivu*, hérités du latin et il en va de même pour désigner le fruit : *uva/alivu*. En revanche dans la désignation des parties de ces derniers (végétaux ou descriptions du fruit), un lexique plus général relatif à la phytonymie ou à l'agriculture tient une place importante face au lexique spécifique. Dans certains cas, on peut noter, en comparaison avec les anciens atlas linguistiques consacrés à la Corse, le recul d'emploi d'un terme spécifique face à terme général.

On peut souligner également que dans l'emploi des termes généraux, la dimension motivationnelle est patente. Les signifiés se sont élargis par rapport à ceux des étymons. Nous pensons, par exemple, à des formes tels que *leghjittimu* bien attestés de façon générale dans le lexique de l'agriculture.

La concurrence lexique spécifique/lexique général s'observe donc en particulier pour les noms autour de la plante. Concernant les travaux agricoles, un vocabulaire s'inscrivant dans un domaine plus vaste, à savoir celui de l'agriculture face à un emploi plus occasionnel de formes spécifiques aux termes abordés, est amplement observable¹³³⁰. Le recul de formes spécifiques face à celle plus générales, évoqué *supra*, peut arriver jusqu'à la limite de la

¹³³⁰ Par exemple pour désigner l'acte de 'planter la vigne', on trouve de façon isolée le type *avvignà* ou l'acte d'épamprer, on observe quelques termes spécifiques face à un nombre conséquent de génériques.

disparition d'un terme comme par exemple le type *pàstinu* par ailleurs bien attesté dans la toponymie corse (Cancellieri 1988a).

En revanche, un lexique spécifique prédomine nettement autour de la désignation des procédés (actions, outils) et des résultats de pressurage, composé à la fois de formes héritées, de créations motivées et lexicales.

Parallèlement à un nombre important de formes héréditaires, les créations motivées tiennent une place non négligeable en particulier pour les noms autour de la plante, du fruit ou de la disposition des cultures mais aussi pour d'autres contextes. Ces formations peuvent s'appuyer sur différents types de motifs : renvoi à la forme des parties d'un animal (cornes, pattes...) ou de divers objets ; rapport de filiation ; lien entre cause et effet ; référence à des éléments de l'environnement naturel.

Des motifs s'appuyant sur les caractéristiques du référent sont particulièrement identifiables dans les dénominations des cépages (perceptions sensibles, particularités physiologiques, provenance...). Ce processus est notamment répandu dans la formation des noms de variétés d'olives, nous proposerons ultérieurement une étude sur ce sujet.

Au niveau des processus morphologiques, la création lexicale, en particulier à travers les mécanismes de dérivations affixales, régressives et de compositions, est très productive. On note aussi un recours récurrent aux processus métonymiques (désignation d'une partie de la plante ou du tout, des résultats du pressurage, des outils).

La diversité et la richesse dialectale (notamment à travers l'importance des créations et de la polysémie), que nous avons pu observer au cours de notre étude, nous montrent la capacité des locuteurs à utiliser les différents mécanismes de la langue et à s'inspirer des réalités qui les entourent. Ce phénomène se traduit à travers l'étroite parenté entre le sens des mots et les actions qui les sous-tendent et un vocabulaire imagé qui reste, en tout point, fidèle à la nature qui l'a inspiré.

Au niveau du sens des mots, on note, de façon récurrente, des élargissements sémantiques par rapport aux étymons. Des étymons qui, sans surprise, remontent pour la plupart au latin.

Au cours de ce travail, la plus grande difficulté rencontrée est celle de l'identification de certains étymons. Pour l'origine de divers termes, nous avons donc été amenée à formuler des hypothèses pouvant susciter le débat, et sur lesquelles il conviendra de revenir ultérieurement, afin de les valider ou de les infirmer.

D'autre part, concernant les attestations au cours du temps, nous nous sommes systématiquement référée aux autres aires italo-romanes. Cependant, une observation partielle de textes anciens provenant de Corse laisse entrevoir la possibilité d'aborder différemment ce point ; nous pensons en particulier aux toponymes qui peuvent fournir des informations précieuses quant à l'histoire de la langue. Nous espérons pouvoir creuser à l'avenir ce champ de recherche qui s'offre à nous (sur ces perspectives voir notamment Cancellieri1988b ou Medori, à paraître a et b).

Le lexique oléicole partage bien entendu avec le lexique viticole, l'emploi du lexique général relatif à la phytonymie ou à l'agriculture. Ce constat nous apparaît non pas en comparant la liste des réponses, cela étant difficile car nous avons deux questionnaires bien différents mais en observant les ethnotextes. Les analogies touchent la désignation de végétaux, d'actions et d'outils agricoles. Parallèlement à l'emploi commun de ces outils qui se reflète dans la langue, toujours à travers l'observation des ethnotextes, on note des différences dans les soins prodigués à la vigne ou à l'olivier (la première demandant plus de travail que le second) ou dans les méthodes et les périodes de cueillettes.

Les plus grandes similitudes s'observent dans les procédés de pressurage. La langue représente ce phénomène à travers la désignation des structures utilisées. On remarque toutefois que le lexique de la vigne présente une très grande variation lexicale face à lexique oléicole plus unitaire.

Ces constats résultent à la fois de nos analyses et de l'examen des cartes de synthèse, des ethnotextes et des lexiques bilingues.

A la lecture des ethnotextes sur l'expansion et les pratiques, il apparaît que la culture de la vigne a un caractère individuel dans le sens où chacun avait sa parcelle de vigne et ses outils pour la vinification face à la culture de l'olivier qui apparaît comme quelque chose de communautaire dans la mesure où beaucoup cueillaient leurs olives chez des propriétaires d'oliveraies importantes et où le lieu de pressurage était un espace commun impliquant des pratiques qui ne sont pas en usage en viticulture.

Dans les pratiques agricoles, nous pourrions associer, par certains aspects, l'oléiculture et la castanéiculture. Au cours de notre étude, nous avons d'ailleurs relevé des analogies au niveau lexical avec le domaine castanéicole (sur ce sujet, cf. Dalbera-Stefanaggi, Medori, à paraître). Par ailleurs, ultérieurement, au delà des correspondances lexicales et sémantiques, il serait intéressant d'évaluer les analogies dans la pratique, les procédés de ces différentes cultures.

L'étude de ces lexiques articulée autour de plusieurs approches linguistiques (dialectologie-géolinguistique, lexicologie, lexicographie, sémantique, étymologie) voire croisées avec d'autres disciplines (histoire, ethnographie, agronomie) offre un panorama des principaux processus qui rythment le cheminement d'une langue. La diversité des causes participant à son évolution nous montre que cette recherche n'est qu'un début nous ouvrant de nouvelles voies et combien l'étude d'une langue peut être abordée de différentes façons et se nourrir de regards croisés sur l'objet. Dans ce dernier cadre, mes perspectives futures sont d'approfondir mes connaissances en matière de lexicographie et d'étymologie afin de participer à la création d'outils servant de base à la conservation, la valorisation et la restitution du riche patrimoine que peut offrir la langue. Pour finir, il est important de rappeler que l'intérêt de ce travail scientifique serait moindre sans la force de la transmission orale du savoir de ceux qui ont maintenu vivante la langue jusqu'à aujourd'hui.

Bibliographie

ADECEC: <http://infor.adecec.net/>

AEBISCHER P., 1932, « Les dénominations du ‘moulin’ dans les chartes italiennes du Moyen Âge », in *ALMA*, t. 7, pp. 49-109.

AEBISCHER P., 1937, « Les formes métathétiques romanes *plubicus et *pulbicus pour publicus », *ZrP* 57, pp. 57-68.

AEBISCHER P., 1963, « Le lat. MALLEOLUS « crossette de vigne » et ses développements dans les langues romanes », in *Miscelànea Istituto de Cultura Romanica de la EXema Deputaciòn Provincial de Barcellona, Biblioteca Filologia historica*, pp. 33-42.

AEBISCHER P., 1976, « Perspective cavalière du développement du suffixe –ARIUS dans les langues romanes et particulièrement en italien pré littéraire », in *Romanica Helvetica* 87, *Etudes de stratigraphie linguistique*. Berne, Francke, pp. 209-219.

AIS = Jaberg K. - Jud J., 1928-1940, *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz (Atlante Italo-Svizzero)*, Zofingen, Ringier.

ALEIC = Bottigioni G., 1933-1942, *Atlante Linguistico Etnografico Italiano della Corsica*, Pisa, L'Italia Dialettale.

ALFCO = Gilliéron J. - Edmont E., 1914-1915, *Atlas Linguistique de la France : Corse*, Paris, H. Champion.

ALFONSI T., 1979 [1932], *Il dialetto corso nella parlata balanina*, Bologna, Forni A.

ALI = Bartoli Matteo Giulio, Massobrio L., Pellis U., 1995-, *Atlante Linguistico Italiano*, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

ALINEI M., 2000, « Le conseguenze per la linguistica corsa delle nuove teorie sulle origini indoeuropee », in *Actes du Congrès « Environnement et identité en Méditerranée »*, Corte, Université Pasquale Paoli, pp. 8-38.

ALINEI M., 1996-2000, *Origini delle lingue d'Europa*, Bologne, éd. Il Mulino, 2 voll.

ALiR = Tuaille G. – Contini M. et *alii* (sous la direction de), 1996-, *Atlas Linguistique Roman*, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

- ALLIERES J., 2001, *Manuel de linguistique romane*, Paris, Champion H.
- ALONSO PEDRAZ M., 1986, *Diccionario medieval español*, Universidad Pontificia de Salamanca, Salamanca, 2 Voll.
- ALT = Giacomelli G. (sous la direction de) 2000, *Atlante Lessicale Toscano : Banca Dati*. Regione Toscana - Roma, Lexis, < <http://serverdbt.ilc.cnr.it/altweb>>
- ALTAMURA A., 1968, *Dizionario dialettale napoletano*, Napoli, F. Fiorentino.
- ANDRE J., 1952, « Contribution au vocabulaire de la viticulture : Les noms de cépages », in *Revue des études latines, publiée par la Société des Etudes Latines*, 30^{ème} année, Paris, Société d'édition « Les belles lettres », pp. 127-156.
- ANDRE J., 1978, *Les mots à redoublement en latin*, Paris, Klincksieck.
- ANDRE J., 1985, *Les noms des plantes dans la Rome Antique*, Paris, Les Belles Lettres.
- ANGELI M., 1932, « Vocabolario còrso », *Corsica Antica e Moderna*, Anno I, n°2 - 6, Livorno, R. Giusti Editore, 1932, pp. 92-96, 143-144, 191-192, 239-240, 287-288.
- ANGELI M., 1933, « Vocabolario còrso », *Corsica Antica e Moderna*, Anno II, n°2 - 6, Livorno, R. Giusti Editore, 1933, pp. 94-96, 141-144, 189-192, 236-240, 284-288.
- ANGELI M., 1934, « Vocabolario còrso », *Corsica Antica e Moderna*, Anno III, n°1 - 6, Livorno, R. Giusti Editore, 1934, pp. 44-48, 127-128, 175-176, 221-224, 271-272.
- ANGELI M., 1935, « Vocabolario còrso », *Corsica Antica e Moderna*, Anno IV, n°1-2, 6, Livorno, R. Giusti Editore, 1935, pp. 78-80, 227-228.
- ANGELI M., 1936, « Vocabolario còrso », *Corsica Antica e Moderna*, Anno V, n°1 - 6, Livorno, R. Giusti Editore, 1936, pp. 72, 116-120, 165-168, 263-264.
- ANGELI M., 1937, « Vocabolario còrso », *Corsica Antica e Moderna*, Anno VI, n°1 - 6, Livorno, R. Giusti Editore, 1937, pp. 92-96, 142-144, 190-192, 287-288.
- ANGELI M., 1938, « Vocabolario còrso », *Corsica Antica e Moderna*, Anno VII, n°1-2, Livorno, R. Giusti Editore, 1938, pp. 85-88.
- ANGELI M., 1939, « Vocabolario còrso », *Corsica Antica e Moderna*, Anno VIII, n°1-2, 4-5-6, Livorno, R. Giusti Editore, 1939, pp. 85-88, 178-181.
- ANGELI M., 1940, « Vocabolario còrso », *Corsica Antica e Moderna*, Anno IX, n°1-2-3, Livorno, R. Giusti Editore, 1940, pp. 115-116.
- APRILE M., 2004, *Le strutture del Lessico Etimologico Italiano*, Galatina, Congedo M.
- ARRIGHI J.M., JEHASSE O., 2008, *Histoire de la Corse et des corses*, Paris, Perrin Colonna.
- BANNIARD M., 1997, *Du latin aux langues romanes*, coll. 128, Paris, Nathan.

- BANFI E., BONFADINI G., CORDIN P., ILLIESCU M., 1995, *Italia settentrionale : crocevia di idiomi romanzi. Atti del convegno internazionale di studi. Trento, 21-23 ottobre 1993*, Tübingen, Max Niemeyer Verlag.
- BDLC = Dalbera-Stefanaggi M.J. et al., 1986, *Banque de Données Langue Corse*, <www.bdlc.univ-corse.fr>
- BERTONI G., 1980 [1914], *L'elemento germanico nella lingua italiana*, Sala Bolognese, Forni A.
- BEZZOLA R., 1925, *Abbozzo di una storia dei gallicismi nei primi secoli (750-1300)*, saggio storico-linguistico, Heidelberg, Carl Winters.
- BOTTIGLIONI G., 1926, « La penetrazione toscana e le regioni di Pomonte nei parlari di Corsica », in *Italia Dialettale*, II, pp. 156-210.
- BOTTIGLIONI G., 1927, « La Sicilia, la Sardegna e la Corsica nell'unità dei popoli tirreni », in *Mediterranea I*.
- BOTTIGLIONI G., 1928, « L'antico genovese e le isole linguistiche sardo-corso », in *Italia Dialettale*, IV, pp. 1-60, 130-139.
- BOTTIGLIONI G., 1929, « Elementi prelatini nella toponomastica corsa con particolare riguardo all'etrusco », in *Studi Etruschi*, III, pp. 321-332.
- BOTTIGLIONI G., 1929, *Elementi prelatini nella toponomastica corsa*, Pisa, Supplemento all' *Italia Dialettale*.
- BOTTIGLIONI G., 1935, « Atlante Linguistico Etnografico Italiano della Corsica, Introduzione », Pisa, in *Italia Dialettale*.
- BOTTIGLIONI G., 1936, « La romanizzazione nell'unità linguistica sardo-corsa », in *Sardegna Romana*, I, pp. 81-100.
- BOTTIGLIONI G., 1952, *Dizionario delle parlate corse (Indice dell'A.L.E.I.C.)*, Modena.
- BOURCIEZ E., 1992 [1910], *Éléments de linguistique romane*, Paris, Klincksieck.
- BRONZINI DE CARAFFA V., 2001, *Analyse de la diversité génétique de l'olivier corse et caractérisation variétale de ses huiles*, Thèse de doctorat, Université de Corse.
- BRUN J.P., 2003, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée Antique, Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, Paris, Errance.
- BRUNI F., (sous la direction de), 1999, *Storia della lingua italiana*, Bologna, Il Mulino.
- CANARELLI J., MEDORI S., 2001, *Figari*, Bastia, Vista.
- CANCELLIERI J.A., 1981, « Formes rurales de la colonisation génoise en Corse au XIIIe siècle : un essai de typologie », in *Mélanges de l'École Française de Rome, Moyen-Âge, Temps Modernes T. 93/1*, pp. 89-146.

- CANCELLIERI J.A., 1988a, « Toponymie et défrichements dans la Corse médiévale », in *Toponymie et défrichements en Europe occidentale et centrale, 8e Journées internationales d'histoire*, Flaran, septembre 1986, Auch.
- CANCELLIERI J.A., 1988b, « Toponymie et topographie de la Corse médiévale : un programme d'enquête pour l'«archéologie extensive» », in *Actes de la Table Ronde: Structures de l'habitat et occupation du sol dans les pays méditerranéens*, Roma, Ecole Française de Rome, pp. 229-235.
- CARPITELLI, E., 2003, « Papaveri e papere. Le designazioni del papavero in alcuni dialetti italo-romanzi centrali e meridionali : strutture e motivazioni », in *Studi in memoria di Ciro Santoro. (Rudiae. Ricerche sul mondo classico, 15)*, Galatina, Congedo, pp. 33-51.
- CARPITELLI, E., 2005, « Aires linguistiques, motivations et phytonymie : les désignations du coquelicot en Toscane », in *Etudes Corses 59, Continuum dialectal et frontières linguistiques en Méditerranée Occidentale, Actes du 128e Congrès du CTHS*, Ajaccio, Albiana-ACSH, pp. 23-38.
- CARPITELLI E., 2006, « I nomi del papavero in Lunigiana, fra etimologia e motivazione semantica », in *Cronaca e storia di Val di Magra*, 33-34, pp. 63-79.
- CARPITELLI E., 2009, « Marie-José Dalbera-Stefanaggi. – Nouvel Atlas Linguistique et Ethnographique de la Corse. Volume 2 (avec Roger Miniconi), 2008. », *Corpus 8*, pp. 243-250.
- CARPITELLI E. 2011, « Présentation de 'Wörter und Sachen'. Les choses et les mots (1912)' », *Hugo Schuchardt. Textes théoriques et réflexions*, Limoges, Lambert-Lucas, pp. 91-95.
- CARPITELLI E., TERRANOVA A., 1990, « Note geolinguistiche. Analisi del materiale delle inchieste per la ricerca sulla casa colonica », *La casa rurale in Lunigiana*, a cura di G. L. Maffei, Venezia, Marsilio, 1990, pp. 223-239.
- CASACCIA G., 2002, *Dizionario genovese-italiano*, Sala Bolognese, A. Forni.
- CASANOVA A., 1996, *Identité corse, outillages et Révolution française, essai d'approche ethno-historique (1770-1830)*, Paris, CTHS.
- CASANOVA A., 1998, *Arboriculture et société en Méditerranée*, Corte, Le Signet.
- CASANOVA P., 1993a, *A vigna è u vinu*, Cervioni, ADECEC.
- CASANOVA P., 1993b, *L'ammore di u calzu*, Cervioni, ADECEC.
- CASCONE A., 2009, *Lessico dell'agricoltura a Soccavo e Pianura*, Thèse de Doctorat, Napoli, Università Federico II.

- CASSARALE A., 2012, « Viticulture et production vinicole en Ligurie avant et après le phylloxéra », *Colloque International « La culture du vin en Méditerranée »*, Corte, Université Pasquale Paoli.
- CASTELLANI A. 2000, *Grammatica storica della lingua italiana*. Bologna, Il Mulino, Collezione di Testi e di Studi.
- CASTELLANI A., 2009, *Nuovi saggi di linguistica e filologia italiana e romanza : 1976-2004* ; a cura di Della Valle V., Frosini G., Manni P., Serianni L., Collection Studi e saggi, Roma, Salerno.
- CASTELLANI L., 2012, « La Balagne un territoire viticole entre ruptures et continuités ». *Territoires du vin* [en ligne], 03.2012. Varia sur les Territoires du vin, 13 mars 2012. <<http://revuesshs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php>>
- CECCALDI M., 1982 [1974], *Dictionnaire corse - français, Pieve d'Evisa*, Paris, Klincksieck.
- CELLA R., 2003, *I gallicismi nei testi dell'italiano antico (dalle origini alla fine del sec. XIV)*, Firenze, Accademia della Crusca.
- CESIT Corsica = Medori S. (sous la direction de), 2011, *Comité d'Etudes Scientifiques et Informatiques de la Toponymie Corse*, Figarella, CESIT Corsica, <www.cesitcorsica.org>.
- CHIODI-TISCHER U., 1981, *Die Mundart von Sisco (Korsika)*, Frankfurt/Main, Haag+Herchen.
- C.I.V.A.M. de la Région Corse, 1992, *Noms corses de cépage (lexique réactualisé)*.
- COROMINAS J., 1997, *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*, Madrid, Gredos.
- CULIOLI I., 1998, *Dizziunariu corsu-francesu*, Ajaccio, DCL.
- DALBERA J.Ph., DALBERA-STEFANAGGI M.J., 2003, « La petite bête qui monte, qui monte... La dimension motivationnelle dans la dénomination du 'petit'. Etymologie et reconstruction lexicale », in *Parole Romanze. Scritti per Michel Contini*, édité par Rita Caprini, Alessandria, Dell'Orso, pp. 113-138.
- DALBERA J.Ph., 2006, *Des dialectes au langage. Une archéologie du sens*. Paris, Champion.
- DALBERA-STEFANAGGI M.J., 1978, *Langue corse, une approche linguistique*, Paris, Klincksieck.
- DALBERA-STEFANAGGI M.J., 1991, *Unité et diversité des parlers corses*, Alessandria, Dell'Orso.

- DALBERA-STEFANAGGI M.J., 1992, « Le Nouvel Atlas Linguistique de la Corse et son articulation sur une base de données », in *Atlanti linguistici italiani e romanzi, esperienze a confronto*, a cura di Giovanni Ruffino, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, pp. 395-402.
- DALBERA-STEFANAGGI M.J., STRAZZABOSCO D., 1996, « Les chemins de la B.D.L.C., Base de données linguistiques : conceptions, réalisations, exploitations », *Actes du Colloque international de Corte, 11-14 novembre 1995*, Corte, pp. 53-69.
- DALBERA-STEFANAGGI M.J., 2001, *Essais de Linguistique Corse*, Ajaccio, Piazzola A.
- DALBERA-STEFANAGGI M.J., 2002, *La langue corse*, Paris, PUF.
- DALBERA-STEFANAGGI M.J., 2005, « L'italianità linguistica della Corsica : pour une réévaluation des apports », in *Etudes Corses, Continuum dialectal et frontières linguistiques en Méditerranée Occidentale*, 59, Ajaccio, Albiana-ACSH, pp. 55-63.
- DALBERA-STEFANAGGI M.J., (sous la direction de), 2006, *Purcelli è maghjali, élevage porcin et charcuterie*, Ajaccio, Piazzola A.
- DALBERA-STEFANAGGI M.J., POLI M., 2011, *Furesta è machja, santé, cuisine, rites et jeux avec les plantes de la forêt et du maquis*, Ajaccio, Piazzola A.
- DALBERA-STEFANAGGI M.J., MEDORI S. et alii, à paraître, *Castagni è puddoni, le lexique corse de la castanéiculture*.
- DAL POZZO G., 1893, *Glossario etimologico piemontese*, Forni A.
- DAUZAT A., 1922, *La géographie linguistique*, Paris, Flammarion E.
- DAUZAT A., 1938, *Essais de géographie linguistique*, Montpellier, Publications de la Société des Langues Romanes.
- DCECH = Corominas, J. – Pascual, J. A., 1980, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, Gredos.
- DCF = Ciavatti, P. (sous la direction de). 1985, *Dizziunariu corsu-francese*, Bastia, U Muntese - Albiana.
- DE FELICE E., 2004 [1978], *Dizionario dei cognomi italiani*, Milano, Mondadori O.
- DEI = Battisti C., Alessio G., 1950-1957, *Dizionario Etimologico Italiano*, Firenze, Barbèra, 5 Voll.
- DELF = Bloch O., Von Wartburg W., 1932, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris, PUF.
- DELI = Cortelazzo M., Zolli P., 1999, *Il nuovo etimologico, Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, Bologna, Zanichelli.

- DELL = Ernout, A. - Meillet A., 1994, *Dictionnaire étymologique de la langue latine, Histoire des mots*, Paris, Klincksieck.
- DE MARTINO R., 1996, *Il Dizionario Maddalenino, Glossario etimologico comparato*, Cagliari, Della Torre.
- DE MAURO T., MANCINI M., 2000, *Garzanti Etimologico*, Milano, Garzanti Linguistica.
- DÉRom = Buchi E., Schweickard W., 2008-, *Dictionnaire Étymologique Roman*, <[http://www/atilf.fr/DERom](http://www.atilf.fr/DERom)>, Nancy, ATILF.
- DES = Wagner M.L., 1960-1964, *Dizionario Etimologico Sardo*, Cagliari, Trois G, 3 Voll.
- DEVOTO G., 1968, *Avviamento alla etimologia italiana, Dizionario etimologico*, Firenze, Le Monnier F.
- DI = Schweickard W., 1997-2002, *Deonomasticon Italicum : dizionario storica dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, Vol. I, Tübingen, Niemeyer M.
- DI = Schweickard W., 2009, *Deonomasticon Italicum : dizionario storica dei derivati da nomi geografici e da nomi di persona*, Vol. III, Tübingen, Niemeyer M.
- DOLR = Vernay H., 1994, *Dictionnaire onomasiologique des langues romanes*, Vol. 4, *Relations interhumaines. Activité-Travail*, Tübingen, Niemeyer M.
- DOLR = Vernay H., 1995, *Dictionnaire onomasiologique des langues romanes*, Vol. 5. *Monde professionnel. Monde agricole. Eaux et forêts. Viticulture*, Tübingen, Niemeyer M.
- DORL = Vernay H., 1996, *Dictionnaire onomasiologique des langues romanes*, Vol. 6. *Subsistance, Cuisine et repas, Domaine vestimentaire, Ameublement*. Tübingen, Niemeyer M.
- DR = Dauzat A. - Rostaing C., 1984, *Dictionnaire étymologique des noms de lieux en France*, Paris, Guénégaud.
- DU CANGE et al., 1883-1887, *Glossarium mediæ et infimæ latinitatis*. Niort : L. Favre, <<http://ducange.enc.sorbonne.fr/>>.
- FALCUCCI F.D., 1875, « Saggi Moderni : Corsica », in Papanti G., (sous la direction de), *I parlari italiani in Certaldo*, Livorno, pp. 571-603.
- FALCUCCI F.D., 1972 [1915], *Vocabolario dei dialetti, geografia e costumi della Corsica*, Firenze, Licosà.
- FARE` P.A., 1972, « Postille italiane al *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, comprendenti le *Postille italiane e ladine* » a cura di C. Salvioni, Milano, in *Memorie dell'Istituto Lombardo - Accademia di Scienze e Lettere XXXII*, 1972.
- FEW = Von Wartburg Walther, 1922-1992, *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, Basel, Zbinden Druck und Verlag AG

- FORESTI F., TOZZI FONTANA M., 1985, *La catalogazione della cultura materiale, Il ciclo della vite e del vino*, Istituto per i beni culturali della Regione Emilia-Romagna, Bologna, Grafis.
- FRANCIPANE M., 2005, *Dizionario ragionato dei cognomi italiani*, Milano, BUR.
- FRISONI G., 1997, *Dizionario Genovese-Italiano e Italiano-Genovese*, Genova, Nuova Editrice Genovese.
- GAFFIOT F., 1934, *Dictionnaire latin-français*, Paris, Hachette.
- GAMILLSCHEG E., 1935, *Sprach- und Siedlungsgeschichte der Germanen auf dem Boden des alten Römerreiches, Band II : Die Ostgoten. Die Langobarden., Die altgermanischen Bestandteile des Ostromanischen. Altgermanisches im Alpenromanischen. Romania Germanica*, coll. Grundriss der germanischen Philologie, Vol. 11,2, Berlin – Leipzig, De Gruyter.
- GANÀ L., 1998, *Il vocabolario del dialetto e del folklore gallurese*, Cagliari, Della Torre.
- GDLI = Battaglia, S. 1961-2008, *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, 21 Voll., Torino, UTET.
- GIACOMO-MARCELLESI M., 1978a, « La langue: différenciations micro-régionales et intercompréhension dans l'espace linguistique corse », in *Pieve è Paesi*, Paris, C.N.R.S., pp. 209-244.
- GIACOMO-MARCELLESI M., 1978b, « Etat des recherches en linguistique corse », in *Etudes Corses 10*.
- GIACOMO-MARCELLESI M., 1988, « Korsisch : Externe Sprachgeschichte », in *Lexicon der Romanistischen Linguistik*, (LRL) édité par : Holtus G., Metzeltin M., Schmitt C., Band IV, Tübingen, Niemeyer M., pp. 820-829.
- GLESSGEN M., SCHWEICKARD W., 2002, *Ex Traditione innovatio, Miscellanea in honorem Max Pfister Septuagenarii oblata*, 2 Voll. Beiträge zur Romanistik, Band 7, Darmstadt, Wissenschaftliche Buchgesellschaft.
- GOEBL H., 1988, « Korsisch, Italienisch und Französisch auf Korsika / Corso, italiano e francese in Corsica », in *Lexicon der Romanistischen Linguistik*, (LRL) édité par : Holtus G., Metzeltin M., Schmitt C., Band IV, Tübingen, Niemeyer M., pp. 829-835.
- GRAFFI G., SCALISE S., 2003, *Le lingue e il linguaggio*, Bologna, Il Mulino.
- GRASSI C., SOBRERO A.A., TELMON T., 1997, *Fondamenti di dialettologia italiana*, Roma - Bari, Laterza.
- GUARNERIO P.E., 1902-1905, « Il sardo e il còrso in una nuova classificazione delle lingue romanze », in *Archivio Glottologico Italiano*, pp. 491-516.

- GUARNERIO P.E., 1915, « Note etimologiche e lessicali corse », in *Reale Istituto Lombardo di scienze e lettere*, XLVIII, pp. 517-532, 601-616, 653-668, 703-720, 841-853.
- GUARNERIO P.E., 1916, « Nuove note etimologiche e lessicali corse », in *Reale Istituto Lombardo di scienze e lettere*, XLIX, pp. 74-89, 159-170, 256-262, 298-306.
- GUIRAUD P., 1986, *Structures étymologiques du lexique français*, Paris, Payot.
- HOHNERLEIN-BUCHINGER Th., 1996, *Per un sublessico vitivinicolo*, Tübingen, Niemeyer M.
- HOHNERLEIN-BUCHINGER, Th., 2003, « L'eredità linguistica genovese in Corsica », in *Corsica - Città, borghi e fortezze sulle rotte dei Genovesi, La storia, le parole, le immagini*, Genova, Recco, pp. 83-108, 112-117.
- HOPE T. E., 1971. *Lexical borrowing in the romance languages. A Critical Study of Italianisms in French and Gallicisms in Italian from 1100 to 1900*, Oxford, Basil Blackwell, 2 Voll.
- JEŽEK E., 2005, *Lessico, classi di parole, strutture, combinazione*, Bologna, Il Mulino.
- KLINKENBERG J.M., 1994, *Des langues romanes, Introduction aux études de linguistique romane*, Louvain-la-Neuve, Duculot.
- INAO = Institut National de l'Origine et de la qualité, 2012, « La viticulture corse au XXème siècle : la reconnaissance de l'origine », *Colloque International « La culture du vin en Méditerranée »*, Corte, Université Pasquale Paoli.
- JOUFFROY D., 2013, *L'histoire de l'olivier et de l'huile d'olive en Corse de la fin du XVIe siècle au début du XXe siècle, économie - société - aspects culturels*, Thèse de Doctorat, Université de Corte.
- La Crusca = Accademia della Crusca, Le cinque edizioni del vocabolario 1612-1923, <www.accademiadellacrusca.it>
- LAUSBERG H., 1976 [1971], *Linguistica romanza I, Fonetica*, Milano, Feltrinelli.
- LAUSBERG H., 1976 [1971], *Linguistica romanza II, Morfologia*, Milano, Feltrinelli.
- LEHMANN A., MARTIN-BERTHET F., 2012, *Introduction à la lexicologie, sémantique et morphologie*, Paris, Colin A.
- LEI = Pfister M., Schweickard W., 1984-, *Lessico Etimologico Italiano*, Reichert, Wiesbaden L.
- LÜDI G., Source : www.academia.edu: Hugo Schuchardt : Textes théoriques et de réflexion, 1885-1925. *Journal of Language Contact*, Vol. 5.2. 183-186 Georges L., Université de Bâle.
- MARCATO C., 2007, *Dialetto, dialetti e italiano*, Bologna, Il Mulino.

- MARCELLESI J.B., THIERS J., 1988, « Korsisch : Soziolinguistik / Sociolinguistique. A lingua corsa è a so situazioni sociolinguistica », in *Lexicon der Romanistischen Linguistik*, (LRL) édité par : Holtus G., Metzeltin M., Schmitt C., Band IV, Tübingen, Niemeyer M., pp. 809-820.
- MARTINET A., 2008, *Eléments de linguistique générale*, Paris, Colin A.
- MARTINI A., 1883, *Manuale di metrologia ossia misure, pesi e monete in uso attualmente e anticamente presso tutti i popoli*, Torino, Loescher.
- MASSIGNON G., 1958, « Aspects linguistiques d'une enquête ethnographique en Corse », *Revue de Linguistique Romane*, 87-88, Tome XXII, pp. 193-236.
- MASTRELLI C. A., 1994, *L'età delle scoperte geografiche nei suoi riflessi linguistici in Italia. Atti del Convegno di studi, Firenze 21-22 ottobre 1992*. Firenze, Accademia della Crusca.
- MEDORI S., 1995, « Les parlers du Cap Corse. Notes de dialectologie. Aspects de la morphologie verbale », in *Travaux du Cercle Linguistique de Nice, n°17*, Nice, Université de Nice, pp. 109-125.
- MEDORI S., 1999, *Les parlers du Cap Corse, une approche microdialectologique*, Thèse de Doctorat, Université de Corte.
- MEDORI S., 2001a, « Les séquences s + consonne dans le Cap Corse: un cas de renforcement consonantique », in *Quaderni del Dipartimento di Linguistica, 11-2001*, Università degli Studi di Firenze, Padova, Unipress, pp. 111-136.
- MEDORI S., 2001b, « Entre Corse et Toscane: les parlers du Cap Corse; examen de quelques traits spécifiques », in *Actes du IIe Congrès Environnement et Identité en Méditerranée, Tome 1: Hommes, Cultures et Sociétés, Corte les 13, 14, 15 et 16 juin 2000*, Corte, Université de Corte, pp. 53-59.
- MEDORI S., 2004, « Les aboutissements du suffixe latin -ARIU(M) en Corse : étude de données de l'ALEIC et de la BDLC », in *Études Corses 59*, pp. 39-53.
- MEDORI S., 2005a, « I dialetti del Capo Corso », *Bollettino dell'Atlante Linguistico 29 III serie*, pp. 37-62.
- MEDORI S., 2005b, « Pullezzula, pullone... de quelques dérivés corses du latin PULLU(M) », in *Actes du IVe Congrès International Environnement et Identité en Méditerranée, Corte 19- 25 juillet 2004*, Corte, Université de Corte, pp. 458-465.
- MEDORI S., 2007, « L'escargot, avec sa maison sur le dos, et images analogues. Essai autour d'une matrice sémantique », in *Quaderni di semantica a. XXVIII, n. 2*, pp. 327-358.

- MEDORI S., 2008, « *Barabattula, barabuledda...* essai sur les noms corses du 'papillon' et de la 'coccinelle' », *Géolinguistique* 10, pp. 19-69.
- MEDORI S., 2009, « Toponymie corse: études et matériaux », in *Rivista Italiana di Onomastica (RIO)* XV, 1, pp. 71-88.
- MEDORI S., 2010a, « Emigrazione corsa in Venezuela : elementi linguistici e sociolinguistici nella corrispondenza di migranti di Capo Corso », in *Rivista Italiana di Dialettologia*, n°34, Bologna, CLUEB, pp. 105-129.
- MEDORI S., 2010b, « Il Nuovo Atlante Linguistico ed Etnografico della Corsica », In *Actes du colloque Dialetti: parlare e parlarne. Primo Convegno Internazionale di Studi e di Dialettologia (Progetto A.L.Ba), Potenza-Matera 30-31 Ottobre 2008*, Potenza (Chiaromonte), Ermes, pp.115-125.
- MEDORI S., 2012, « Studio di un campione toponomastico della Pieve di Lota e del Capo Corso », in *I nomi nel tempo e nello spazio. Atti del XXII Congresso Internazionale di Scienze Onomastiche, Pisa 28 Agosto-4 Settembre 2005*, édité par M.G., Arcamone, Pisa, ETS, Nominatio, pp. 265-276.
- MEDORI S., 2013, « Éléments gallo-italiens et gallo-romans dans les parlers corses », in *Revue de Linguistique Romane*, n° 305-306, tome 77, pp. 121-138.
- MEDORI S., à paraître, « Recherches sur des éléments corses dans des textes compris entre le XI et le XVe s., une contribution à l'histoire de la langue », in *Corse d'hier et de demain, Tribune des Chercheurs du 21 Juin 2013, Bastia, Société des Sciences Historiques et Naturelles de la Corse*.
- MEDORI S., à paraître, « Présence du corse dans des textes en latin médiéval et en vulgaire toscan (XI - XVIe s.): quelques éléments lexicaux », in *Actes du XXVIIe Congrès de Linguistique et de Philologie Romanes, Nancy 15-20 Juillet 2013*.
- MELLINI PONÇE DE LEON, V., NESI, A., BERTELLI, C., 2005, *Saggio di vocabolario del vernacolo elbano*, Alessandria, Dell'Orso.
- MERLO Cl., 1924-1925, « Concorde corse - italiane-centromeridionali », *Italia Dialettale* 1, 238-251.
- MIGLIORINI B., 1968, *Dal nome proprio al nome comune*, Biblioteca dell'«Archivum Romanicum», Serie 2, Linguistica, Firenze, L. S. Olschki, 1927.
- MLLM = Niermeyer J.F., 1993, *Media Latinitatis Lexicon Minus*, Leiden New York, Köln. E. Brill J.
- MERCURY F.N., 1991, *Vignes, vins et vigneroni de Corse*, Ajaccio, Piazzola A.

- MISTRAL F., 1979 [1878], *Lou Tresor D'ou Felibrige ou dictionnaire provençal-français*, Paris, Raphèle-lès-Arles, 2 Voll.
- MONTI A.D., 1982, *Essai sur les anciennes unités de mesure utilisées en Corse avant l'adoption du système métrique*, Cervioni, ADECEC.
- MORATI M.J., J.C., 1988, *Quelques aspects de la vie rurale en Corse d'hier*, Casaglione, Morati J.C.
- MORTILARO V., 1980 [1876-81], *Nuovo dizionario siciliano-italiano*, Bologna, Forni A.
- NALC I = Dalbera-Stefanaggi M.J., 2007, *Nouvel atlas linguistique et ethnographique de la Corse*, Vol. 1, *Aréologie phonétique*, Paris - Ajaccio, CTHS –Piazzola A.
- NALC II = Dalbera-Stefanaggi M.J. - Miniconi R., 2008, *Nouvel atlas linguistique et ethnographique de la Corse*, Vol. 2, *Le lexique de la mer*, Paris - Ajaccio, CTHS – Piazzola A.
- NALC III = Dalbera-Stefanaggi M.J. - Poli M., 2009, *Nouvel Atlas Linguistique de la Corse*, Vol. 3, *Flore et faune*, Paris – Ajaccio, Éditions du CTHS – Piazzola A.
- NDDC = Rohlfs, G., 1996, *Nuovo dizionario Dialettale della Calabria*, Ravenna, Longo A.
- NESI A., 1985, *Concordanze tosco-corse*, in *Studi Linguistici e Filologici per Carlo Mastrelli*, Pisa, Pacini, pp. 287-297.
- NESI A., 1986a, Fenomeni di interferenza nella cultura materiale dell'isola di Capraia, *Etnografia e Linguistica*, *Atti del XIII Convegno del Centro di Studio per la Dialettologia Italiana (Catania-Nicosia, 28 settembre-2 ottobre 1981)*, Pisa, Pacini, pp. 237-248.
- NESI A., 1986b, A proposito del lessico delle isole dell'alto Tirreno, il repertorio di Capraia (Arcipelago Toscano), *Quaderni dell'Atlante Lessicale Toscano*, IV, pp. 65-94.
- NESI A., 1988, «Korsisch : Interne Sprachgeschichte / Evoluzione del sistema grammaticale» in *Lexicon der Romanistischen Linguistik*, (LRL) édité par : Holtus G., Metzeltin M., Schmitt C., Band IV, Tübingen, Niemeyer M., pp. 799-808.
- NESI A., 1992, «La Corsica», in *L'italiano nelle regioni, lingua nazionale e identità regionali*, Torino, UTET, pp. 918-937.
- NESI A., 1993a, « Considerazioni sulla posizione lessicale dell'area alto tirrenica », in *Actas do XIX Congreso Internacional de Lingüística e Filoloxía Románicas, Universidade de Santiago de Compostela, 1989, IV*, A Coruña, Fundación "Pedro Barrié de la Maza, Conde de Fenosa» pp. 297-316.
- NESI A., 1993b, « Aspects and Problems of Lexicography in Corsica : An Historical and Sociolinguistic Analysis of Some Published Dictionaries », in *Verhandlungen des*

Internationalen Dialektologenkongresses, Bamberg 29.7.-4.8.1990, Band 2, Historische Dialektologie und Sprachwandel, Stuttgart, Franz Steiner Verlag, pp. 378-387.

NESI A., 2010, « Salvioni e la Corsica », in *Carlo Salvioni e la dialettologia in Svizzera e in Italia, Atti del convegno organizzato a centocinquant'anni dalla nascita di Carlo Salvioni e cent'anni della fondazione del "Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana" (Bellinzona 5-6 dicembre 2008)*, éd. par M. Loporcaro, F. Lurà, M. Pfister, Bellinzona, Centro di Dialettologia e di Etnografia, Vol. I, pp. 113-132.

NICOTRA V., 1974, *Dizionario siciliano-italiano*, Bologna, Forni A.

NIKLAS-SALMINEN A., 1997, *La lexicologie*, Paris, Colin A.

OLD = Glare P.G.W., (sous la direction de), 1968-1983, *Oxford Latin Dictionary*, Oxford, Clarendon.

OLIVIERI D., 1965, *Dizionario di toponomastica piemontese*, Brescia, Padeia.

OLIVIERI D., 2001 [1939], *Dizionario di toponomastica lombarda*, Milano, Lampi di stampa.

PELLEGRINI G. B., 1966, « Terminologia agraria medievale in Italia », in *Agricoltura e mondo rurale in Occidente nell'Alto Medioevo, Settimane di studio del Centro internazionale di studi sull'Alto Medioevo*, n°13, Spoleto, pp. 605-662.

PELLEGRINI G. B., 1994 [1990], *Toponomastica italiana*, Milano, Ulrico Hoepli.

PELLEGRINI G. B., MARCATO C., 1988, *Terminologia agricola friulana*, 2 Voll. Udine, Società filologica friulana.

PETRACCO SICARDI G., 1975-1976, « Sugli elementi preromani nella toponomastica corsa », in *Atti del I congresso Liguria-Corsica (Massa-Pontremoli-La Spezia, 1-3 maggio 1976)*, « *Giornale storico della Lunigiana e del territorio Lucense* », 14, n.s. XXVI-XXVII, pp. 140-152.

PFISTER, Max, 1999, « L'importanza della toponomastica per la storia della lingua nella Galloromania e nell'Italoromania », in *RION* V/2, 449-464.

PFISTER M., 2009, *Il mestiere dell'etimologo*, Trieste, EUT.

PFISTER M., à paraître, « Romains et Germains entre Rhin et Moselle de la fin de l'Antiquité au Haut Moyen-Âge », *Actes du XXVIIe Congrès de Linguistique et de Philologie Romanes, Nancy 15-20 Juillet 2013*.

PFISTER M., LUPIS A., 2001, *Introduzione all'etimologia romanza*, Soveria Mannelli, Rubettino Editore, Coll. Enciclopedia Linguistica.

PICOCHÉ J., 1990, *Précis de lexicologie française : l'étude et l'enseignement du vocabulaire*, Paris, Nathan.

- PIERI S., 1919, *Toponomastica della Valle dell'Arno*, Roma, Accademia del Linceo.
- PIRONA J., 1871, *Vocabolario friulano*, Venezia, Antronelli.
- PITTAU M., 2000-2003, *Dizionario della lingua sarda*, Cagliari, Ettore Gasperini Editore, 2 Voll.
- POLI M., 2001, *Phytonymes et zoonymes corses : étude de sémantique lexicale et de géolinguistique*, Thèse de doctorat, Université de Corse.
- POP S., 1950, *La dialectologie, Aperçu historique et méthodes d'enquêtes linguistiques, première partie Dialectologie Romane*, 2 Voll. Belgique, Duculot Gembloux J.
- REW = Meyer Lübke W., 1972, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, Winter C.
- REZEAU P., 1997, *Dictionnaire des noms de cépages de France*, Paris, CNRS.
- RICCI V., 1989, *Vocabolario trentino-italiano*, Bologna, Forni A.
- RIZZO G., 2010, « Il furetto giovane/adulto », in *Dialetti : per parlare e parlarne, Secondo Convegno Internazionale di Dialettologia, Progetto A.L.Ba.*, Potenza-Venosa-Matera, 13-14-15 maggio 2010.
- ROHLFS G., 1941, *L'italianità linguistica della Corsica*, Wien, Verlag Anton Schroll & Co.
- ROHLFS G., 1966, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti, Fonetica*. Torino, Einaudi.
- ROHLFS G., 1968, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti, Morfologia*, Torino, Einaudi.
- ROHLFS G., 1969, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti, Sintassi e formazione delle parole*, Torino, Einaudi.
- ROHLFS G., 1972, *Studi e ricerche su lingua e dialetti d'Italia*, Firenze, Sansoni.
- ROHLFS G., 1979, « Toscana dialettale delle aree marginali », in *Studi di lessicografia italiana, I*, Firenze, Accademia della Crusca, pp. 83-262.
- RONDEAU A., 1963, « La Vigne en Corse », in *Corse Historique, n°9-10, 12*, pp. 85-101, 54-64.
- SALVIONI C., 1916, « Note di dialettologia còrsa », in *Rendiconti del Reale Istituto Lombardo*, Vol. XLIX, Fasc. XVI, Milano, Hoepli U., pp. 705-880.
- SCALFATI S.P.P., 1996 [1994], *La Corse Médiévale*, Ajaccio, Piazzola A.
- SERIANI L., 1995, « Toscana, Korsika / Toscana, Corsica », in *Lexicon der Romanistischen Linguistik, (LRL) édité par : Holtus G., Metzeltin M., Schmitt C., Band II, 2*, Tübingen, Niemeyer M., pp. 135-150.

- SERPENTINI A.L., 1999, *Coltivazione, Gênes et la mise en valeur agricole de la Corse au XVIIe siècle*, Ajaccio, Albiana, Coll. Bibliothèque d'histoire de la Corse.
- SOTTILE R., 2010, « La pietraia », in *Dialetti : per parlare e parlarne, Secondo Convegno Internazionale di Dialettologia, Progetto A.L.Ba.*, Potenza-Venosa-Matera, 13-14-15 maggio 2010.
- SPANO G., 1987, *Vocabolario sardo-italiano e italiano-sardo*, Bologna, A. Forni.
- STUSSI A., 1990a, « Un testo del 1248 in volgare proveniente dalla Corsica », in *Studi linguistici italiani*, n°16, pp. 145-154.
- STUSSI A., 1990b, « Corsica, 1260 », in *Studi mediolatini e volgari*, n°36, pp. 57-62.
- STUSSI A., 1993, « Corsica, 11 novembre 1220 », in *Omaggio a Gianfranco Folena*, Vol. I, Padova, Programma, pp. 235-246.
- TAGLIAVINI C., 1981, *Le origini delle lingue neolatine*, Bologna, Pàtron R.
- TEKAVČIĆ P., 1980a, *Grammatica storica dell'italiano*, I. *Fonematica*, Il Mulino, Bologna.
- TEKAVČIĆ P., 1980b, *Grammatica storica dell'italiano*, III. *Lessico*, Il Mulino, Bologna.
- TLFi = *Trésor de la Langue Française Informatisé*, <<http://atilf.atilf.fr/tlf.htm>>.
- TLIO = Beltrami P.G., 1997-2012, *Tesoro della Lingua Italiana delle Origini (TLIO)*, <<http://tlio.oivi.cnr.it/TLIO>>, Firenze, CNR-Accademia della Crusca.
- TOSO F., 1991-1992, *Unità e varietà delle parlate liguri. Problemi di definizione areale e di classificazione sociolinguistica del genovese*, "Travaux du Cercle linguistique de Nice", 13-14, pp. 23-42.
- TOSO F., 2008, *Linguistica di aree laterali ed estreme*, Recco – Genova - Udine, Le Mani-Università degli Studi di Udine, coll. Il Mediterraneo Plurilingue, 4.
- TOSO F., 2012, *La Sardegna che non parla sardo. Profilo storico e linguistico delle varietà alloglotte. Gallurese, Sassarese, Maddalenino, Algherese, Tabarchino, Cagliari*, CUEC.
- TOSO F., à paraître, « Vino e vitigno in Liguria », *La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi Marittime dal Medioevo ai nostri giorni* (Taggia, 6-8 Maggio 2011).
- VÄÄNÄNEN V., 1981, *Introduction au latin vulgaire*, Paris, Klincksieck.
- VARVARO A., 2001, *Linguistica romanza*, Napoli, Liguori.
- VDS = Rohlfs G., Prato C., D'Elia M., 1976, *Vocabolario dei dialetti salentini, Terra d'Otranto*, Galatina, Congego, 3 Voll.
- VES = Varvaro A., Sornicola R., 1986, *Vocabolario Etimologico Siciliano*, Vol. I (A-L), Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.
- VPL = Consulta Ligure, 1982, *Vocabolario delle parlate liguri*, Genova, SAGEP.

VS = Piccitto G., Tropea G., Trovato S.C., 1977-2002, *Vocabolario Siciliano*, Catania Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 5 Voll.

WAGNER M.L., 1996, *La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua*, Nuoro, Ilisso.

WDW = *Wörterbuch der deutschen Winzersprache* : <http://www.winzersprache.de/>.

WOLF H.J., 2004, « Des mots qui signifient ‘greffer’, surtout en Sardaigne, et l’étymologie d’it. *innestare* », in *Revue de Linguistique Romane*, n° 271-272, Tome 69, Strasbourg, pp. 499-508.

Index des noms corses

A

à filagnu, 147
à filu, 147
abbignatu, 108
accalzà, 127
acciaccia, 195
acciuttulà, 124
accoddà, 273, 274
accoglie, 199, 274
acculmà, 127, 131
aceralaccà, 251, 253
acerbu, 57, 58
acetu, 226, 227
Acinu, 70
adduppiatu, 259
agliastru, 257
Agrazzu, 58
agrigente, 94
agrumbulassi, 71
alambiccu, 254
Alicante, 80, 94
aliva, 255, 256, 257, 258, 263, 264
aliva salvatica, 258
alivaghju, 256
alivetu, 256
aliviccìa, 256
alivu, 335
alleaticu, 92, 93, 97
altivigna, 63, 64, 68
anzianu, 153, 154, 155
aramò, 101
aratà, 115, 118, 124
aratu, 119, 120, 122, 123
aratucciu, 120, 122

arià, 124, 126
arrampu, 55
aspuntà, 161, 167, 169
assaghjà, 247, 249
avvignà, 106, 108, 335
avvinaghjola, 209
avvinatoghju, 209

B

baccu, 299, 300
balchighjà, 192, 193, 194, 195
baliri, 229
barba, 84, 85
barbirossa, 84
barcà, 192, 193
barda, 260
barile, 229, 230, 231, 234
barilottu, 231
barilu, 229
barramina, 108, 109, 110
bastardu, 36, 38, 39, 124, 162
bella, 32, 60
biacca, 41, 47, 48, 52, 162
biaccone, 42, 162
biaccu, 41, 42
bianca, 62, 77, 78, 86, 88, 92, 98, 100
bianca gentile, 77
bianca leggitima, 77
biancaghju, 78
biancone, 77, 78, 91, 105
biancu, 77, 92
bianculella, 78
biancunaccia, 78
biconsulu, 186
biconzu, 178, 179, 189
biconzulu, 178, 179, 308
bidone, 178, 179, 181, 189

bidunacciu, 178, 179
bolle, 225
bonda, 237, 238
bonu, 32, 40, 60
botte, 133, 186, 187, 206, 207, 209, 210,
228, 229, 230, 231, 233, 234, 237, 238,
239, 241, 243, 244, 246, 320, 322
brocca, 181, 233, 329, 330, 331
bugnolu, 206, 207
bugnone, 207
bugnu, 207, 208
bulicà, 161
burdulese, 233, 234
butticèdda, 231, 232
butticella, 229

C

caccià, 33, 123, 161, 162, 169, 243
cacciatura, 32
cacciu, 32, 161, 162
calaticciu, 163
calatoghja, 163
calatura, 163
calcatoghju, 197, 198
calcicà, 192, 194, 198
calcicaghjola, 197, 198
calcicatoghju, 197, 198
calcichetta, 197, 198
calcighjà, 192, 194, 195
caldaghja, 299, 300
calivu, 163
calpighjà, 192, 194
calpighjatoghju, 194, 197
calzà, 125, 127, 128, 129
calza mareschi, 76
calza mureschi, 76
calzu, 75, 76, 103, 106, 123, 128, 342
canna, 126, 134, 148, 152, 184, 238, 239
cannella, 148, 149, 237, 238, 239, 243
cannellu, 126, 147, 148, 149, 151, 238
cantina, 214, 216
cantu, 115, 215
capigliolu, 51, 52, 54
capitellu, 186, 187, 204, 207, 209, 210,
231, 232, 234
cappiciolu, 265, 266
cappiolu, 51, 52, 53, 266
cappiu, 52, 266
capriolu, 52, 53, 183
capu, 32, 33, 54, 163
carafugliuli, 69
carafulla, 69
caratellu, 228, 229, 230, 231, 232, 233,
234
caratellucciu, 231
caratu, 229, 230, 231, 234
carbessu, 83
carcà, 91, 259
carcaghjolu, 90, 91, 92
càrcera, 214
carciula, 214, 215
carignanù, 101, 102
carne, 264, 265
carta, 39, 140, 310
cascetta, 186, 187
cascia, 48, 49, 51, 182, 186, 187, 188, 199,
210
cascione, 186, 187, 204
cascità, 250, 251
caspa, 60, 62, 63, 64, 65, 66, 217, 218, 228
caspaccia, 65, 216, 221
caspacciula, 63, 64, 65, 216
caspagliula, 63, 64
caspàgliula, 64, 65
caspàgliule, 64, 65
caspame, 221
casparella, 63, 64, 65
caspi minori, 63, 64
caspollu, 63, 64
cassà, 115, 116
castagna, 86
castagnaccia, 86
castagnese, 86
castagnina, 85, 86
catin, 181, 186
catinu, 178, 179, 180, 186, 189
cavagnu, 182, 183, 189, 334

cavellu, 132, 142, 143
caverioli, 53
cavigliolu, 51, 52, 53
cavriolu, 53, 183, 334
cavula, 237
cera, 251, 252, 253, 283
ceralacca, 251, 252, 253
ceralaccà, 251, 253
cernigliu, 209, 278
cesta, 183, 184, 185, 186, 188
chjaragiolu, 80
chjarasgia, 79
chjarasginu, 80
chjaru, 222, 224, 315, 316, 319
chjassata, 132, 135
chjerchju, 237
chjusella, 132, 140
ciaccà, 195
ciaccià, 195
ciaffu, 237, 239, 323
cialzaretì, 132
ciracca, 251, 253
ciraccà, 251, 253
circà i raspolli, 64
cisterna, 301, 305
cisterninu, 299, 302
Cisternolu, 301
cistina, 186, 188, 189, 209
citerna, 301
coda, 265, 266
coffa, 60, 178, 184, 185, 189, 309
coglie, 20, 60, 273, 274
colarolu, 209
collu, 121, 237
colu, 209
comporta, 188
conca, 187, 188, 289, 299, 302, 303, 324, 329
coppia, 120, 121
corba, 182, 183, 189
corbula, 183, 189
corda, 51, 52, 54, 112, 284
cornu, 54
craviolu, 53

cresce, 23, 322
criscente, 321, 322, 325, 326, 328
criscenza, 322, 325
crueddu, 279
cruellu, 278
cuffa, 182, 184, 185, 186, 189
cuffina, 178, 182, 186
cuffinu, 182, 184, 185, 189
cullaghja, 120, 121
culmà, 127, 131
cultella, 176
cultellu, 176
cumporta, 186
cuncone, 207, 302, 303, 329
cuppiolu, 120, 121
curbella, 178, 182, 183, 186, 189
curbone, 182, 183, 186, 189
curdetta, 52
curnochjulu, 54

D

dà a terra, 127, 128
debbiu, 272, 273
debitu, 90
decalitru, 178, 179, 180, 181, 182, 189
decesimu, 288, 291
decimu, 291
depositu, 218, 221, 235
dibbià, 267, 272
dicippà, 115, 117
dirascà, 267, 269
diraschera, 267
discalzà, 124, 125
dispensa, 214, 215
distillà, 253
dolce, 222, 224
doppiu, 260
dova, 236
duppià, 260

E

elegante', 317

F

fà i tramizi, 115
fà u scassu, 115, 116
fabrica, 283, 321, 322, 324
fàbrica, 281, 282, 283, 334
falce, 177
falcina, 177
falcinu, 176, 177
falginu, 177
fanfarzume, 218
farcione, 177
fasciatu, 275, 277
fasciu, 132, 133, 135, 147, 277
feccia, 218, 219, 220, 221, 228, 235, 246, 327
fecciume, 218
fermintà, 225
fiaccone, 164
fiaccu, 164
fiaschettu, 231, 232
fiascu, 229, 231, 232
ficchettu, 108, 109, 110, 111
fila, 147, 148, 151
filagna, 147, 148
filara, 147, 148
filarata, 147, 148
filare, 142, 147, 148, 150, 267
filu, 147, 323
fiore, 33, 59, 157, 235, 236, 261, 262, 266, 319, 320, 321, 322
flemma, 218
foglia, 48, 49, 50, 157
fondu, 115, 118, 218, 220, 321, 325, 328
forbice, 170, 172, 173
fòrbice, 170
forbici, 170, 172
foscu, 318
fossu, 115, 147, 149, 151
frabica, 283, 325
fragnà, 295
fragnadore, 285, 287
fragnaghjolu, 285, 286
fragnaghju, 285, 286

fragnata, 294, 295, 296, 297
fragne, 295
fragnone, 285, 287
fragnu, 191, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 295, 324, 325
fragnulaghju, 285, 286
francese, 79, 96, 97, 130, 324, 344, 346
Francia, 79, 97
francisina, 79
franghjà, 192, 193, 295
franghjau, 286
franghje, 295
franghju, 282, 304
franta, 293, 294, 295, 319, 321, 324, 325
frasca, 164
frascaglia, 164
frascagliule, 164
frascale, 164
fraschetta, 164
frascone, 164
fraula, 82
frava, 82
fravula, 82
fravulaghju, 82
fronda, 48, 49, 165
fundacciu, 218, 220
fundaiia, 218, 220
fundale, 143
fundaricciu, 220, 235, 318
fundericcia, 218, 220
fundulaia, 221
furcella, 151
furchetta, 108, 112
fussu, 147
fustu, 229, 231, 234
fusu, 305, 306

G

gaglione, 108, 113, 115, 119
garbu, 83
gattivu, 37
ghizibu, 61
ghjacca, 41, 47, 51, 52, 55
ghjemma, 32, 34

ghjenuvese, 95
ghjergula, 182, 189
ghjèrgula, 185
ghjevula, 186
ghjèvula, 185
ghjuvanni, 92, 93
giara, 329, 330, 331, 332
giovanu, 155, 158
gràcinu, 70, 72
grala, 257, 258
granacellu, 73
granedda, 313
granella, 72
granellu, 70, 72, 73, 263
granicella, 313
granu, 70, 72, 73, 313
grappighjà, 192, 193
graspollu, 63, 64, 68
graspullà, 64, 68
graticulu, 191, 197, 198, 199, 209, 210
gravagliulu, 63, 64, 69
gridulu, 278
grilla, 209, 210
gròmbulu, 70, 71, 72
grumbulutu, 71
grunchettu, 171, 176
gustà, 247, 249

I

igliastru, 257
imbardatu, 259
imbuttiglià, 250
imbutu, 251
impassi, 60
impassita, 59, 60, 61
impassitu, 59, 60, 225
incalzà, 127, 129
inceralaccà, 251
inciaccià, 192, 195
incirà, 251, 252, 253
infernu, 321, 322, 323, 325, 328
infilata, 147
infilata, ligna, 147
inserì, 46

insità, 45, 46
insitaghjola, 45
intramatu, 259, 260
intricaghjolu, 209
intricciati, 259, 260
invignà, 106, 108

L

lacca, 251, 252, 253
laccà, 251, 253
lambiccà, 253, 254
lambiccata, 253, 254
lambiccu, 253, 254
lampana, 328
lampante, 315, 316
lavà, 326
lavaccia, 326
lavagiu, 325
lavurà, 115, 118, 119, 121
legghjittimu, 36, 37, 38, 335
lemmu, 288, 289, 290
lenza, 132, 133, 134, 135, 147, 149
levà, 243, 244
ligna, 147, 149, 150, 151
limparu, 315, 317
limpidu, 315, 317
lindu, 222, 315, 317
litru, 288, 289, 290
lucchisina, 97
lume, 323, 325, 326, 328
lumera, 325, 326, 328

M

maceghja, 143, 146
macerbu, 57, 58
macina, 188, 191, 200, 289, 290, 297, 298,
303, 304, 306, 307, 308, 324
macinellu, 191, 192
macinetta, 120
macinile, 299, 303
macinuccia, 120, 123
maddolu, 42
madera, 99

madia, 199, 209
madre, 221
magazinu, 214, 216
maghjincà, 127, 129, 130
maghjinchera, 128, 129, 130
magliolu, 41, 42, 47, 106
malvasia, 83, 96, 97, 98
mamma, 47, 165, 166
manfanellu, 241
manfanu, 238, 241
mànfanu, 241
manfiu, 237, 241
mansa, 275, 276
mansu, 36, 38
marescu, 76
marra, 108, 113, 115, 119, 121, 123, 130, 268
marretta, 268
marrità, 267, 268
marrone, 108, 113
matre, 218, 305
maturu, 59
mazzetta, 108, 114
meda, 197
meria, 210, 299, 300
merrellà, 267, 268
merrellu, 268
mette, 60, 121, 163, 184, 239, 243, 244, 245, 250, 251, 285, 287, 324
mette a cera, 252
minori, 66
misura, 149, 178, 179, 180, 182, 183, 184, 189, 229, 230, 231, 290, 291, 292, 324, 329, 332
mora, 76
morca, 318, 325, 326, 328
moresca, 76, 77
morescu, 76
moru, 76
mostu, 222, 224, 228
muccone, 325, 327
mucicu, 327
mucidu, 327
mulenda, 288, 290, 293, 294

mulinaghju, 285, 286
mulinu, 281, 282, 284, 286, 307
muntagna, 90
muntanacciu, 89, 90
muraglia, 143, 145
muraglietta, 143, 145
muraglione, 143, 145
murareddu, 143, 144
murata, 143, 144, 324
muratella, 143
murcazzu, 325, 326
murella, 143, 144
muretta, 143
murettu, 143
murru, 20, 139, 143, 144, 145
muscatellona, 81
muscatellone, 81
muscatellu, 60, 81
muscatu, 81, 82
muscu, 81
mutà, 243, 245
muzzone, 151

N

naciola, 73, 263
negretta, 75
negru, 75, 76
neru, 75, 92
nettà, 267, 271
nicciole, 73
niciola, 73
nieddu, 75
niella, 75
niellina, 75
nielliucciu, 75
niellu, 75, 76
niellucciu, 75
nigrichjula, 75
nipote, 46
nittà, 271
nocciu, 263, 312
nocciulu, 73, 312, 313, 321, 324, 325
nòcciulu, 263
novu, 140, 155, 157, 222, 224, 315, 319

nucciuluculu, 73
nucella, 73
nuvellu, 155, 156, 157

O

ochju, 32, 34, 35, 54
ogliastru, 257, 259
oliaghju, 285, 286
olietta, 315, 319, 321, 325, 328
olione, 325, 327, 328
oliu, 285, 286, 288, 293, 294, 295, 315,
316, 319, 321, 322, 323, 324, 325, 326,
327, 328
oliu à morte, 289, 322, 324, 325
oliu d'infernu, 323, 328
oliu di crisciente, 328
oliu di nocciuli, 321
oliu di primu ghjettu, 319
oliu di siconda franta, 321
oliu di siconda pressatura, 321
oliu di siconda pressione, 321
oliu pè e lampane, 325, 326
oliu primatu, 294
oliu puru, 319, 321
oliu vergine, 319
oliva, 77, 255, 256, 257, 263
olivastru, 257, 258
olivetu, 256
orca, 329, 331, 332
ossu, 263, 264

P

paga, 90, 288, 293, 294
pagà, 90, 294
pagadebitu, 90
paglia, 233, 308, 309, 311
Pagliaccia, 309
pagliettu, 309
Paglina, 309
pagnu, 318
palaghjolu, 151, 152
palettu, 108, 109
palicciola, 321, 322

palmente, 197
palmentu, 10, 191, 197, 200, 204, 206,
210, 299, 300
palmintile, 200, 299
palu, 108, 109, 151, 152
palu di farru, 108, 109
pampana, 48, 50, 51, 166, 170
pàmpana, 50
pampanu, 48, 50
pampanuta, 50
pàmpina, 50
paratina, 143
parcella, 132
paspà, 247, 248
paspighjà, 248
passa, 59, 60, 61, 62, 324
passone, 278, 280
passoni, 278
passu, 60, 213, 214, 305
pasta, 252, 264, 284, 312, 314, 315, 324
pastinu, 155, 158, 159
pàstinu, 155, 336
pastone, 312
patrone, 285, 286, 288
pavimentu, 186, 200, 206, 209
pede, 40, 123, 130, 255, 256
pede d'aliva, 255
pedighjà, 192, 193
pedùnculu, 265
per mezu, 288
pezzu di legnu, 108
piana, 132, 141
pianetta, 132, 141
piantà, 41, 106, 107, 115, 127, 128, 142
piantaghju, 132, 142
piattonu, 304
piattonu, 299, 303
piattu, 299, 303, 304
picchetta, 226
picchettu, 151, 152
picciolu, 73, 74, 216, 218, 221, 228, 265,
266
pila, 206, 210, 296, 299, 304, 305
pilata, 288, 293, 294, 296, 297

pilatoghja, 294, 296
pinnatellu, 176
pinnatu, 172, 176, 177
pinù, 101, 102
pinzaluta, 88
pinzu, 88
pinzutella, 88
pinzutu, 88
piottulu, 151, 152
piòttulu, 151, 152
pisana, 97
pistà, 192, 196, 198
pistaghjolu, 196, 197, 198
piuvanu, 151
polpa, 264, 265, 314
pone, 106, 107
porgu, 315, 317
pozza, 205, 207, 299, 300, 302, 323, 324
pozzu, 204
pressa, 191, 211, 212, 281, 282, 284, 285, 286, 294, 296
pressà, 296
pressaghjolu, 285, 286
pressata, 294, 296, 297, 323
prima franta, 319
prima punta, 319
primaticcia, 63, 64, 66, 93
primaticciu, 66
primu oliu, 319
primu scolu, 319
prissata, 216, 324, 325
pulì, 115, 271
pulisce, 130, 267, 271
pullone, 163, 167, 348
pullu, 163, 167
punta, 110, 167, 168, 177, 222, 223, 319, 320
purtellu, 237, 240, 241
puta, 44
putà, 32, 44, 45, 64, 160, 161, 169, 176
putacciula, 44, 45
putaghjola, 63, 64
putaghjolu, 176
putatoghju, 44, 45

putizzu, 42, 44, 45

R

raccoglie, 61, 202, 209, 273, 274, 296, 301
rafagliulu, 88
raffaione, 86, 87
ragnola, 312, 313, 328
ral'oli, 53
ramassà, 274
rampina, 55
rampinu, 51, 52, 54, 55
rampu, 55
rampune, 55
rancicu, 323, 327
ranélla, 72
ranéllu, 72
rangata, 147
rangherata, 147
rangu, 147, 150, 151
ranu, 72
rappa, 265
rappighjà, 225
rappu, 60, 225
rascià, 267, 269
raspollu, 55, 63, 64, 68
raspullà, 64, 68
rastellà, 267, 268, 269
rastellu, 268
ravagliulu, 69
razola, 86, 87
razzicà, 267, 269
razzola, 86
razzolu, 86
razzulu, 86
retula, 218
ricacciu, 32
ricalzà, 127, 129
riccia, 132, 137
ricciata, 132, 137, 138, 143
ricopre, 127, 131, 181, 275, 277, 319
ricultà, 273
riganza, 313
rilevà, 243, 246
riminese, 99, 100, 101

rinuvatu, 155, 157
ripa, 132, 137, 138, 139, 143
ripassà, 254
ripassatu, 321
ripassu, 254, 321
ripata, 132, 137, 138
risanza, 312, 313, 321, 328
risanzulu, 312, 313
ritrecine, 307
ritrecinu, 305, 307
rianza, 217, 312, 313
ròmbulu, 71
romiccìa, 235
rompe, 115, 117
rosa, 78
rossu, 78, 79, 84
rossula, 78, 79, 87
rossuletta, 79
rosula, 78, 79, 87
rosula brandinca, 79
rota, 284, 297, 298, 307
rozzolo, 86
rumbulutu, 71
runchettu, 170, 171, 173
runchjetta, 176
rupissa, 46
russella, 79
russetta, 79
russulella, 78, 79
rustaghja, 177
ruzzola, 86

S

saccu, 11, 308, 309, 311
sacculeddu, 11, 308, 310, 311
sacculellu, 310
salvatica, 257, 258
salvaticu, 36, 37, 39, 258
sanghjuvannina, 93
sanza, 139, 312, 313
sanzù, 101, 102
sbastarghjà, 161, 162, 169
sbiaccà, 41, 48, 161, 169
sbiaccunà, 41, 161, 162, 164, 169

sbracà, 161
sbuttà, 243, 244, 246
scalivà, 161, 162, 163, 169
scancellà, 216
scanceria, 216
scancia, 214, 216
scanellà, 124, 127, 148
scapà, 161, 163, 169
scarpa, 132, 137, 139
scartu, 39, 40
scassu, 106, 115, 116, 155
schjavu, 91
schizzà, 192, 193
schjaccià, 89, 192, 193, 195, 196
schjuccà, 90
sciaccà, 89, 195, 196
sciaccarellu, 88, 89, 195
sciaccià, 195, 196
sciasselà, 101, 103
sciavina, 91
sciavone, 90, 91
sciucchittà, 89
sciucchittaghjolu, 89
secatore, 170, 176
secca, 59, 60, 61
seccu, 61, 124, 224
sechja, 207, 208
secondu tagliu, 321
seisimu, 288, 291
serpetta, 170, 171, 173
serpette, 10, 171, 173, 176, 177
serpettu, 171, 176
sfiaccunà, 161, 162, 164, 169
sfrascà, 161, 164, 169
sfrundà, 161, 162, 165, 169
sgiacchè, 101, 103
sgìò, 285, 286, 288
sgrumbulà, 71
siconda franta, 321
sima, 319, 320
smalmà, 161
smammà, 47, 161, 165, 166, 169
solcu, 147, 150, 151
solu, 121, 275, 276

sopra à talle, 162
sopra à talli, 35, 63, 64, 66, 67
sopra più, 63, 64, 66, 67
sopracena, 66
sopracigliu, 66
soprapuntu, 66
sottumessu, 155
spampa, 41
spampà, 161
spampanà, 50, 161, 166, 169
spazzà, 267, 270
spècula, 241
spicciacà, 192, 193, 196
spicula, 242, 243
spiculà, 243
spiculettu, 242, 243
spinnulella, 243
spinula, 243
spirula, 242, 243
sporta, 178, 182, 186, 189, 209, 308, 310,
311
sprattà, 267, 270, 271
spullà, 158, 161, 163, 167, 169
spullunà, 158, 161, 163, 167, 169
spuntà, 161, 167, 168, 169
spurtellu, 182, 185, 189
spurtinu, 308, 311
spurtone, 185, 186
sradicà, 124, 127, 130
stacciu, 278, 280
stagnone, 178, 179, 181, 182, 189
stagnu, 181
stallà, 35, 161, 168, 169
stalliccià, 161
stallicià, 35, 161, 168, 169
stallozzu, 151
stallunà, 35, 161, 168, 169
stanga, 110, 284, 285, 307, 308
stangone, 307
stangonu, 305
stantana, 46
staravignà, 161, 162
sterpu, 153
stollu, 151

straccia, 275, 277
straccià, 277
stracciu, 277
stratatu, 275
stratu, 275
strinta à fondu, 321
striscia, 132, 133, 134, 135, 141, 147
stupparolu, 242
stuppinu, 241, 242
sturchjatura, 226, 297
suchjà, 40
suchjone, 39, 40
suchju, 40, 60, 222, 223, 224
sucilà, 251
surellula, 47
surpà, 40
surpone, 39, 40
suttirà, 243, 246
svignulà, 161, 162, 169

T

tafone, 237, 239
taglià, 60, 160
talla, 32, 35, 161, 162, 168
tallu, 35, 64, 67, 161, 168
tantu à mina, 288
tantu à pilata, 289, 293
tappettu, 275
tappu, 237, 241, 242
tartaru, 235
tassa, 204, 288, 293, 294
tastà, 247, 248
tempanu, 237, 239
tina, 201, 202, 204, 206, 207, 208, 210,
299, 300
tinazzu, 186, 197, 201, 202, 204, 206, 207,
209, 210, 228, 233, 234, 299, 300
tinellichju, 231, 232
tinellu, 206, 207, 209, 210, 228, 229, 231,
232, 234
tinta, 80
tintaghja, 80
tintu, 80
tirà, 243, 247, 284

tittina, 84, 85
tittona, 85
tittoni, 85
tittulonù, 85
torbidu, 221, 318
torbu, 218, 221
torchju, 191, 211, 213, 226, 281, 282, 284,
297, 305
tradice, 51, 52, 55, 56
trama, 260, 261
tràmbula, 262
tramezana, 281
tramitu, 147, 150, 151
tramizana, 278, 281
tramma, 262
tramula, 261
tramutà, 243, 245
trascà, 267, 272, 273
trastu, 132, 137, 139
travasà, 243, 247
traversa, 132, 135, 136, 140, 143
treccia, 260
tremula, 262
tricciulu, 259, 260
trinchetta, 176, 178
trinchettu, 178
trisca, 43
triscia, 43, 44
triscione, 44, 153
trisore, 170, 172, 173, 176
troggiu, 197, 202, 204, 206
trogliu, 202, 203, 204, 206, 210, 323
tufone, 237, 239
turchjata, 294, 297
turchjatura, 297

U

ugliastru, 257, 258, 259, 325, 326, 327
uleastru, 257, 258
ultimu oliu, 325, 326
usciolu, 237, 241
uva, 50, 55, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 67, 68,
69, 70, 73, 75, 76, 78, 79, 80, 81, 82, 84,
85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 95, 97,

98, 100, 102, 103, 104, 174, 180, 184,
194, 196, 197, 199, 200, 201, 202, 203,
206, 209, 212, 217, 218, 222, 224, 227,
297, 335

Uva castagnina, 86

uva pisana, 97

V

vacciucaghju, 104, 105
vanga, 113, 119, 120, 121, 123
vanghinu, 114, 115, 119
vasca, 201, 203, 204, 206, 209, 210, 296,
299, 300, 301, 302, 304, 305
vaschellu, 203, 207
vaschetta, 203, 206, 209, 323
vaschina, 197, 203
vaschinu, 203, 207, 299, 300
vechju, 124, 153, 154, 155
verdazzu, 78
verde, 57, 59, 78, 142
verghjinu, 315, 316
vermentinu, 82, 83, 96, 97
vernaccia, 83, 96
vetta, 32, 35, 36, 67, 164
vettula, 35
viale, 147, 151
vigna, 31, 36, 56, 63, 64, 66, 67, 68, 103,
106, 108, 115, 121, 123, 129, 130, 134,
139, 155, 157, 158, 159, 168, 169, 335,
342
vigna di l'annaia, 155
vignola, 168
vinaccia, 212, 216, 217, 219, 221, 226,
228, 311
vinaghjolu, 209
Vindebbia, 175
vindemia, 175
vindibbià, 174, 175
vindimbià, 174
vindimià, 175
vindimiera, 175
vinedda, 226, 227
vinetta, 222, 224, 226, 227

vinu, 20, 60, 95, 222, 224, 226, 227, 246,
250, 318, 320, 342
vinu chjaru, 222
vinu debbule, 226
vinu legeru, 226
vita, 20, 27, 41, 44, 47, 51, 52, 55, 154,
212, 213, 284, 305, 324, 325, 354
viticchja, 56
viticchju, 56
vitichju, 52, 56
Vitichjulu, 52
vittichjulu, 56
vitula, 305
vumara, 120

Z

zaffone, 151
zampittà, 192, 193
zanza, 216, 312, 313, 328
zanzara, 312, 313, 328
zappa, 112, 113, 120, 123, 124, 267
zappà, 267
zappone, 114, 115, 119, 120, 267
zappuddà, 124
zarabattulà, 69
zaravattulu, 69
zembu, 310, 311
zighibu, 61
zimbina, 308, 310, 311, 312
zimpina, 104
zingone, 108, 109, 111, 112
zipara, 264, 312, 314, 328
zivibu, 61
zumpina, 104

Index des étymons

A

ACER, 58
ACERBU(M), 58
ACĚTU(M), 227
ACINA, 57, 70
ACINU(M), 70
*ACCÓLĪĜĚRE, 274
*ANTIUS, 154
ACRU(M), 58
ĀĚR, 126
AERA, 126
AMŮRCA, 326
ANBIQ, 254
ANTE, 154
ANTIANUS, 154
ARATRU(M), 122
ARATU(M), 122

B

BACULU(M), 41
BAIULU(M), 113
*BARR-, 271
*BARRA, 110, 230
BARDA`A, 260
*BĚRA, 230
*BICONCHIA, 180
*BICONGIA, 180
*BIDA, 179
*BLACCU, 41
*BRATTA, 271
BULLĚRE, 225
BUN-, 208
BŮTTE(M), 228, 250
BUTTICULA, 250

C

CAEDERE, 172
*CAESORIA, 172
CAESUS, 172
CALARE, 163
CALCĀRE, 194, 195
CALCATORIUM(M), 197
CALCEĀRE, 125
CALCITRĀRE, 194
CALCITRARE, 194, 198
CALDĀRIA, 300
CALDUS, 300
CALX, 128, 129
CANNA, 126, 148, 238
CANNELLA, 148, 238
CANTHU(M), 215
CAPER, 53
CAPERE, 33
CAPĚTĚLLU(M), 187
CAPREOLU(M), 53
CAPSA, 49, 188
*CAPTIĀRE, 33

CAPULUM, 52
CAPŮT, 33, 53, 187
*CARAV-, 69
CAR(R)ĚCĀRE, 259
CARCĀRE, 259
CARCERE(M), 215
CARNE(M), 265
CARRATU(M), 231
CARRU(M), 231
CASCARE, 49
*CASCLARE, 49
*CASP-, 62, 63
CASSARE, 116
CASSUS, 116
CATĚNU(M), 180
CAUDA(M), 266
CĀVU(M), 142
CĚRA, 252
CĚRNĚCULU(M), 278
CHORDA, 54
CIRCU(M), 237
CĚRCŮLU(M), 237
CISORIUM, 172
CISTA, 188, 301
CĚSTĚRNA, 301
CLĀRU(M), 316
CLASSE(M), 136
CLAUSU(M), 140
CŮPŮLĀ, 121
COLARE, 279
COLLĚĜĚRE, 274
COLLU(M), 121
COMPORTARE, 189
CŮNCHA, 303
CONGIUS, 180
COOPĚRĚRE, 131
CŮPHĚNUS, 185
COPULA, 53
CŮRBE(M), 183
CORBULA, 183, 189
CORNU(M), 54
CRĀTE(M), 198
CRĀTĚCIUM, 199
CRĀTĚCULA, 198
CRĚSCĚRE, 322
CRĚBĚLLU(M), 279
CRĚBU(M), 279
CULME(N), 131
CŮLTĚLLU(M), 176

D

DEBELU(M), 273
DECE(M), 291
DECIMU(M), 289
DĚPŮNERE, 220, 235
DĚPŮSĚTU(M), 220, 235

DISPĚNDERE, 215
DISPĚNSA, 215
DISPENSERE, 215
DISTILLARE, 254
*DĪSTRACTĀRE, 277

DOGA, 237
DŪPLU(M), 260

E

ERICIU(M), 137
EXPRĪMĚRE, 296
EXTRA, 127

F

FABER, 283
FABRICĀ, 283
FAECEA, 219
FALCE(M), 177
FASCIA, 133
*FALCINU(M), 177
*FEBRE, 283
FERMENTARE, 225
FERMENTU(M), 83, 225
*FĪGĪCĀRE, 111
FĪGĚRE, 111
FĪLU(M), 147
FLACCU(M), 164
FLASKŌ, 232
FLORE(M), 235, 262, 320
FODERE, 149
FŌLIA, 49
FŌLIUM, 49
*FŌRBICE(M), 170
FORCEPS, 170
FORFEX, 170
FORPEX, 170
FOSSA, 149
FŪSU(M), 306
FRĀGU(M), 82
*FRAGULA(M), 82
FRANGĚRE, 282, 295
FRŌNDE(M), 49
FUNDU(M), 118, 220
FŪRCA(M), 112
FŪSCU(M), 318
FUSTE(M), 231

G

*GABANIU(M), 183
*GALLIONE, 113
GALLUS, 113
GĚMMA, 34
GERERE, 185
GĚRŪLĀ, 185
GIBBU(M), 311
*GIMBU(M), 310
GLOBULU(M), 71
GRANU(M), 70, 72
GUSTĀRE, 248, 249
GUSTU(M), 249

H

HASTA, 110

I

IMBŪTU(M), 251
INCALCIĀRE, 129
INCĚRĀRE, 252
INFĚRNU(M), 323
ĪNFERU(M), 323
*INSITARE, 45

J

JŪLIUS, 92, 93
JŪVĚNIS, 158

K

KLAKK, 89, 195
KŪFA, 185

L

LABŌRĀRE, 119
LACCA, 252
LĀKSĀ, 252
LAKH, 252
LAKK, 252
LAMPĀDA, 328
LAMPAS, 317
LĚGITIMUS, 37
LEMBU(M), 290
LĚNTEA(M), 133
LĚVĀRE, 244
LĚVIS, 246
LĚX, 37, 317
LĪMPĪDU(M), 317
LĪNEA, 149
LĪNEUS, 149
LĪNTEA(M), 133
LĪNU(M), 133
*LITRA, 291
LŪCENTUM, 94
LŪMEN, 328

M

MACERIA(M), 146
MACHĪNA, 298
MĀCERĀRE, 146
MĀCERIA, 146
*MĀCINA(M), 298
*MAMPHUR, 242
*MANFAR, 242
*MATTEA, 114
*MŌNTANEA, 90
MĀTŪRU, 59
MAGIDA(M), 199
MAHZEN, 216
MAJUS, 129
MALAMM, 290
MALLEOLUS, 42, 43, 339
MAMMA, 166
MANSUĚS, 37

MANUS, 37
MARRA(M), 113, 268
MASSA, 276
MATEOLA, 114
MATĚRIA(M), 99
MAURU(M), 76
MĚ(N)SŪRA, 182
MĚDIANA, 281
MĚDIU(M), 281
MĚNSUS, 182
MĪTTĚRE, 245
MŪCCU(M), 327
MŪCĚRE, 327
MOLEND A, 293
MŌLĚRE, 293
MOLINU(M), 284
MŪRĀLIS, 145
MŪTĀRE, 245
MURU(M), 143
MUSCU(M), 81
MŪSTU(M), 222

N

NĪGĚLLA, 75
NĪGĚLLUS, 74
NĪGER, 74, 75, 77
NĪMBU(M), 290
NITĚRE, 271
*NITIDIĀRE, 271
NĪTIDU(M), 271
NOCTE(M), 168
NŌVĚLLU(M), 156
NOVU(M), 155, 156
NŪCE(M), 73, 263
NŪCLEU(M), 73, 263
NUVELLU(M), 156

O

ŌCŪLU(M), 34
OLEĀSTER, 258
OLEU(M), 258, 315
OLIVA, 263
ŌLĪVĚTU(M), 256
ŌRCA(M), 331, 332
ŌSSU(M), 264

P

PACĀRE, 294
PĀLU(M), 109, 152
PĀX, 294
PALEA, 309
PALMENTUM, 200, 201
PALPĀRE, 248
PAMPINU(M), 50
PANDERE, 61, 214
PANNEU(M), 318
PANNU(M), 318
PARTE(M), 141
PARTĪCĚLLA, 141
PARTĪCŪLA, 141

PASSU(M), 61
PASSUS, 214
PASTA, 315
PASTINARE, 159
PASTINU(M), 159
PATER, 288
PATRŌNU(M), 288
PAVĪMENTU(M), 200
PAVĪRE, 200
PECIOLU(M), 73, 266
PEDUNCŪLU(M), 266
*PĪKKARE, 152, 226
*PITS, 88
PĪLA, 305
PĪNSĀRE, 196
PĪNSERE, 196, 305
PĪSĀRE, 196
PĪSTĀRE, 195, 196
PLĀNU(M), 141
PLANTA, 107, 142
PLANTĀRE, 107
PLANTARIUM, 43
PLATĚA, 269
*PLATTUS, 304
*PLOPUS, 41
PLUS, 67
PŌLĪRE, 271
PŌNĚRE, 107, 220, 235
POPULUS, 41
PŪRIGŌ, 317
PŌRTA, 240
PŪRUS, 317
PRĚMERE, 212, 295, 296
PRESSĀRE, 212, 296
PRĚSSU(M), 212
PRĚSSUS, 296
PULLU(M), 158, 167, 348
PŪLPA, 264
PŪNCTA(M), 168
PŪNCTU(M), 168, 223
PŪNGERE, 168
PŪRGĀRE, 317
PŪTĀRE, 160
PŪTEU(M), 204

Q

QUASSĀRE, 116
QUASSUS, 116
QUATERE, 116

R

*RACIMU(M), 57
RADĚRE, 269
RADICA, 127
*RASCLĀRE, 269
*RASCU(LU)(M), 269
*RASĪCĀRE, 269
RĀSTELLU(M), 268
RĀSTRU(M), 268, 269
RAMUS, 101
RANCĪDU(M), 327

RAPHANUS, 87
RĚLĚVĀRE, 246
RHOMBU(M), 71
RĪPA(M), 138
RŌTA, 298, 307
*RŌTĪCĪNU(M), 307

RUMPERE, 117
RŪNCĀRE, 171

S

SACCU(M), 309
SACCUS VĪNĀRIUS, 309
SAETA, 280
SAETĀCIU(M), 280
SALVĀTICU(M), 39
SAMPŖA, 313
SAPPA, 120
SĚ(N)IOR, 288
SĚCĀRE, 171
SECLA, 208
SĚPĀRĀRE, 314
SĚX, 291
SĚXTU(M), 291
SĪCCU(M), 61
SĪLVA(M), 39
SĪLVATICU(M), 39
SĪTŪLA, 208
SŪCŪLU(M), 40
SŪCU(M), 40, 223
*SŪCŪLĀRE, 40
SŪCŪLU(M), 223
SŪGERE, 40
SOLU(M), 276
SŌRBĚRE, 40
SPATIĀRE, 270
SPATIUM(M), 270
SPĪCA, 243
SPĪCŪLU(M), 243
SPĪNŪLA, 243
SPŌRTA, 186
STAGNU(M), 181
STARE, 47
STILLA, 254
STRATU(M), 275
STŪPPA, 242
SULCU(M), 150
SŪPRA, 66

T

TĀLEA, 35, 161
TĀLIA(M), 161
TĀLIĀRE, 161
TAHERE, 247
TALEARE, 161
TALLIA, 161
TANGERE, 248
TANTU(M), 292
TAPĚTU(M), 277
*TARM, 261
TARTĀRU(M), 236

TASTĀRE, 248
TAXĀRE, 294
TĚBAE, 273
TERMES, 261
THALLU(M), 35
THRĪSKAN, 273
TĪFĀTA, 273
TĪNA, 206
TINCTUS, 80
TINGERE, 80
TĪNU(M), 206
*TĪRĀRE, 247
TŌ(N)SŌRIA, 172
TŌFU(M), 240
TORCULĀRU(M), 211
TORCULARE, 297
TŌRCŪLU(M), 211, 212, 297
TORQUĚRE, 211
TRĀDUCE(M), 55
*TRĀLUCEM, 56
*TRĚMĀRE, 262
TRĚMŪLUS, 261
TRĀMES, 150
TRANSTRU(M), 139
TRANSVĚRSU(M), 136
TREMULUS, 262
TRIBULU(M), 53
*TRĪCHEA(M), 260
*TRĪCHIA(M), 260
TRIGONCIUS, 180
TRĪNI-, 178
*TRĪNICARE, 178
TROG, 203
*TROGLU(M), 203
*TROGULU(M), 203
*TSAPP-, 120
*TUF-, 240
TŪRBĪDU(M), 221
TURBU(M), 221

U

ŪRCEU(M), 332
*USTĪOLU(M), 241
ŪVA, 57, 61

V

VĀSU(M), 203
VANGA, 119
VASCŪLU(M), 203
VASU(M), 247
VETULU(M), 153
VETUS, 153
VIA, 150
VIĀLE(M), 150
vigna, 36
VĪNĀCEA, 217
VĪNĀCEUS, 217
VĪNDĚMIA, 175
VĪNDĚMIĀRE, 174
VINDĚMIĀTOR, 174
*VĪNODĚMIA, 175

VIRASCA(M), 165
*VİRDE(M), 59
VĪRGĪNE, 319
VĪRĪDE(M), 59
VĪTE(M), 44, 213
*VITICEU(M), 56
VĪTĪCULA, 56
VĪTIS, 56, 213
VITTA(M), 36
VÖMER, 123

W

WALKAN, 193

Z

ZAPFO, 239
ZINKA, 112

LA VIGNE ET L'OLIVIER EN CORSE : ETUDES DE GEOLINGUISTIQUE ET DE SEMANTIQUE LEXICALE

RESUME

Cette thèse s'inscrit dans le programme *Nouvel Atlas Linguistique de la Corse et Banque de Données Linguistiques Corses* et plus particulièrement dans la préparation du quatrième volume consacré à l'agriculture. A partir d'une collecte sur le terrain du lexique et des techniques relatifs à l'oléiculture et à la viticulture, une étude de géolinguistique et de sémantique lexicale est réalisée, à partir du corpus oral comprenant les données de la BDLC et d'enquêtes personnelles. L'examen de la répartition géolinguistique porte sur l'ensemble des variétés dialectales insulaires et est accompagné de commentaires étymologiques et sémantiques de chaque terme correspondant aux thèmes abordés. Pour conduire ce travail, nous nous sommes en particulier appuyés sur les travaux réalisés dans le reste du domaine italo-roman, notamment à travers un dépouillement systématique de dictionnaires étymologiques, historiques et dialectaux ; ce qui permet de donner une dimension comparatiste à notre étude. Cette recherche propose un développement de deux principaux axes : d'une part, l'évaluation de la diversité linguistique et la mise en évidence des rapports avec les aires voisines à la Corse et d'autre part, établir les processus de formation lexicale permettant, outre de retracer le cheminement de la langue, d'observer les caractéristiques des lexiques oléicole et viticole (lexique spécifique vs lexique général ; lexique hérité vs constructions motivées ; les analogies et les différences).

Mots-clés : dialectologie, géographie linguistique, corse, oléiculture, viticulture, étymologie, sémantisme.

THE VINE AND THE OLIVE TREE IN CORSICA : STUDIES IN GEOLINGUISTIC AND LEXICAL SEMANTICS

ABSTRACT

This thesis is part of the Program called *New Linguistic Atlas of Corsica and Linguistic Corsican Data Bank* and more specifically in the preparation of the fourth volume devoted to agriculture. From a field collection of vocabulary and techniques related to the viticulture and wine growing, a study of geo-linguistic and lexical semantics has been done, from the spoken corpus data including BLDC and personal surveys. Examination of the distribution geolinguistic covers all the island dialects and is accompanied by etymological and semantic comments each term corresponding to the topic discussed. To conduct this work, we particularly relied on the work done in the rest of the Italian-Roman field -, including through a systematic analysis of etymological dictionaries, historical and dialectological, which allows to give a comparative dimension to our study.

This research proposes a development of two main areas: first, evaluate the linguistic diversity and highlight relationships with neighboring areas to Corsica and secondly, establish processes for lexical training, also to trace the language, observe the characteristics of the wine and olive lexicons (specific lexicon vs. general lexicon; lexicon inherited vs motivated constructions and the similarities and differences).

Keywords: dialectology, linguistic geography, Corsican, olive growing, viticulture, etymology, semantics.

A VIGNA E L'ALIVU IN CORSICA : STUDI DI GEOLINGUISTICA E DI SEMANTICA LESSICALI

RIASSUNTU

S'iscrivu ista tesi in u prugramma *Nouvel Atlas Linguistique de la Corse è Banque de Données Linguistiques Corses* è più particularmenti in a preparazioni di u quartu vulumu à prò di l'agricultura. À partasi di una raccolta annant' à locu è di u lessicu è di i tecnici di a vigna è di l'alivu, hè fattu unu studiu di geolinguistica è di semantica lessicale, à partasi di un corpus urali chì cuntenu i dati di a BDLC è di inchiesti parsunali. L'esamini di a ripartizioni geolinguistica tratta di l'insemi di i varietà dialettali isulani è ghjè accompagnata di cummenti etimulogichi è semantichi d'ugni termini currispundanti à i tema ammintati. Da stradà istu travaddu, ci simu aiutati pà u più di i travaddi rializati ind'è u restu di u duminiu italorumanzu, in particulari cù un spoddu sistematicu di dizziunaria etimulogichi, storichi et dialettali ; ciò chì parmetta di dà una misura cumparatista à u nosciu studiu. Ista ricerca prupona unu sviluppu di duoi assi principali : d'un cantu, a valutazioni di a diversità linguistica è a messa in luci di i leia incù l'aghji vicini à a Corsica et d'un altru cantu, stabiliscia i prucessi di furmazioni lessicali chì parmettani, aldilà di ritraccià l'andatura di a lingua, di fidighjà i caratteristichi di i lessichi di l'alivu è di a vigna (lessicu specificu vs lessicu ghjinirali ; lessicu eridatu vs custruzzioni mutivati ; l'analogii è i sfarenzi).

Parolli chjavi : dialettologia, geografia linguistica, corsu, aliva, vigna, etimulugia, semantisimu.



**UNIVERSITE DE CORSE-PASCAL PAOLI
ECOLE DOCTORALE ENVIRONNEMENT ET SOCIETE
UMR CNRS 6240 LISA**

**Thèse présentée pour l'obtention du grade de
DOCTEUR EN CULTURES ET LANGUES REGIONALES**

Soutenue publiquement par

Aurelia Ghjacumina Tognotti

le 13 décembre 2013

**La vigne et l'olivier en Corse :
études de géolinguistique et de sémantique lexicale**

- Volume 2 -

Directeurs :

Directeur: Marie-José Dalbera-Stefanaggi, Professeur, Université de Corse-Pascal Paoli
Co-directeur: Estelle Medori, Maître de Conférence, Université de Corse-Pascal Paoli

Rapporteurs :

Elisabetta Carpitelli, Professeur, Université de Nice
Fiorenzo Toso, Professeur associé, Université de Sassari

Jury :

Marie-José Dalbera-Stefanaggi, Professeur, Université de Corse-Pascal Paoli
Estelle Medori, Maître de Conférence, Université de Corse-Pascal Paoli
Elisabetta Carpitelli, Professeur, Université de Nice
Fiorenzo Toso, Professeur associé, Université de Sassari
Max Pfister, Professeur émérite, Université de Sarrebruck

TABLE DE MATIERES

Introduction	8
0.1. Présentation du sujet de thèse	8
0.2. Le corpus oral	18
0.3. Les sources documentaires	25
0.4. Contexte scientifique et perspectives	27
0.5. La structure de la thèse	28
Chapitre 1. La vigne et le raisin	31
1.1. Les végétaux : dénominations, étymologie et sémantisme	31
1.1.1. La vigne	31
1.1.2. Les pousses de la vigne	31
1.1.3. Les feuilles de la vigne	48
1.1.4. Les vrilles de la vigne	51
1.2. Le raisin : dénominations, étymologie et sémantisme	57
1.2.1. Le raisin	57
1.2.2. Le raisin vert	57
1.2.3. Le raisin mûr	59
1.2.4. Le raisin sec	59
1.2.5. La grappe	62
1.2.6. Les petites grappes	63
1.2.7. Les grains de raisin	70
1.2.8. Les pépins de raisin	73
1.3. Les noms de cépages	74
1.3.1. Les motifs des dénominations	74
1.3.1.a. La couleur	74
1.3.1.b. L'odeur	81
1.3.1.c. Le goût	82
1.3.1.d. La forme	84

1.3.1.e. La consistance	88
1.3.1.f. La productivité	90
1.3.1.g. La phase de croissance ou de maturité	92
1.3.1.h. Les déonymes	94
1.3.1.i. Les gallicismes	101
1.3.1.j. Les noms obscurs	104
Chapitre 2. Travaux autour de la vigne	106
2.1. La plantation	106
2.1.1. Planter la vigne	106
2.1.2. Le plantoir	108
2.1.3. Défoncer le terrain pour planter la vigne	114
2.1.3.a. Outils pour défoncer le terrain	119
2.1.3.b. Le petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)	120
2.1.4. Déchausser et chausser les ceps	123
2.1.4.a. Déchausser les ceps	124
2.1.4.b. Chausser les ceps	127
2.1.5. Agencement des plants de vigne	132
2.1.5.a. Les terrasses de la vigne	132
2.1.5.b. Les murettes de soutien des terrasses	143
2.1.5.c. Une rangée de ceps	147
2.1.5.d. Les piquets de la vigne	151
2.1.6. Une vigne ancienne	153
2.1.7. Une vigne récente	155
2.2. La taille de la vigne	160
2.2.1. Tailler la vigne	160
2.2.2. Epamprer	161
2.2.3. Outil pour tailler la vigne	170
Chapitre 3. Les vendanges	174
3.1. L'acte de vendanger	174
3.2. Outils et contenants	176

3.2.1. Outil pour couper les grappes	176
3.2.2. Le seau pour recueillir les grappes	178
3.2.3. Le panier pour recueillir les grappes	182
3.2.4. La hotte ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux	186
Chapitre 4. La vinification	191
4.1. Dénominations autour des instruments de pressurage	191
4.1.1. Le pressoir à raisin	191
4.1.2. Fouler le raisin	192
4.1.3. Le fouloir à pieds	197
4.1.4. La cuve du pressoir	204
4.1.5. La vasque où l'on fait macérer les fruits	206
4.1.6. Le récipient où coule le vin	207
4.1.7. Le récipient qui recueille les grains passés avec le vin	209
4.1.8. Le pressoir à vis en bois	211
4.1.9. La vis du pressoir	213
4.2. Lieu de fabrication et de conservation	214
4.3. Les résultats du pressurage	216
4.3.1. Le bloc de raisin pressé	216
4.3.2. La lie	218
4.3.3. Le marc	221
4.3.4. Le premier vin qui coule du pressoir	222
4.3.5. Fermenter	225
4.3.6. La piquette	226
4.4. Dénominations autour des récipients	228
4.4.1. Le tonneau	228
4.4.2. Le baril	229
4.4.3. Le barillet	231
4.4.4. La bordelaise	233
4.4.5. Le foudre	233
4.4.6. Le tartre	235
4.4.7. Composition du tonneau	236
4.4.7.a. La douve	236

4.4.7.b. Les cercles du tonneau	237
4.4.7.c. La bonde	237
4.4.7.d. Le bouchon de la bonde	241
4.4.7.e. Le fausset	242
4.5. Les actions	243
4.5.1. Tirer le vin	243
4.5.2. Goûter le vin	247
4.5.3. Mettre le vin en bouteille	250
4.5.4. La cire à cacheter et cacheter	251
4.5.5. La distillation	253
Chapitre 5. L'oléiculture	255
5.1. L'arbre : dénominations, étymologie et sémantisme	255
5.1.1. L'olivier	255
5.1.2. Un lieu planté d'oliviers	256
5.1.3. L'olivier sauvage	257
5.1.4. Les oliviers sont chargés	259
5.1.5. La fleur d'olivier	261
5.2. Le fruit : dénominations, étymologie et sémantisme	263
5.2.1. Olive	263
5.2.2. Le noyau d'olive	263
5.2.3. La pulpe	264
5.2.4. Le pédoncule	265
5.3. Travail de la terre et récolte	267
5.3.1. Nettoyer le sol sous les oliviers	267
5.3.2. La récolte des olives	273
5.3.3. La couche d'olives sur le sol	275
5.3.4. Le crible pour les olives	278
5.4. L'extraction de l'huile : outillages et pratiques	281
5.4.1. Le pressoir	281
5.4.2. Le patron du pressoir	285
5.4.3. La redevance payée sur l'huile	288
5.4.4. La pressée	294

5.4.5. La meule du pressoir	297
5.4.6. La cuve du pressoir à olive	299
5.4.7. La vis du pressoir à huile	305
5.4.8. Le scourtin	308
5.4.9. La pâte d'olives	312
5.5. Les caractères de l'huile	315
5.5.1. L'huile claire	315
5.5.2. L'huile trouble	318
5.5.3. Huile vierge	319
5.5.4. Huile de seconde pression	321
5.5.5. Huile destinée à l'éclairage	325
5.5.6. Le mélange de restes d'huile et d'eau chaude	328
5.5.7. La jarre	329
Conclusion	333
Bibliographie	339
Index des noms corses	355
Index des étymons	367
Annexes	
Annexe A. Synthèse des enquêtes	377
Annexe B. Cartes de synthèse	378
Annexe C. Ethnotextes-Viticulture	396
Annexe D. Ethnotextes-Oléiculture	543
Annexe E. Documentation photographique	722
Annexe F. Lexiques corse-français et français-corse	753

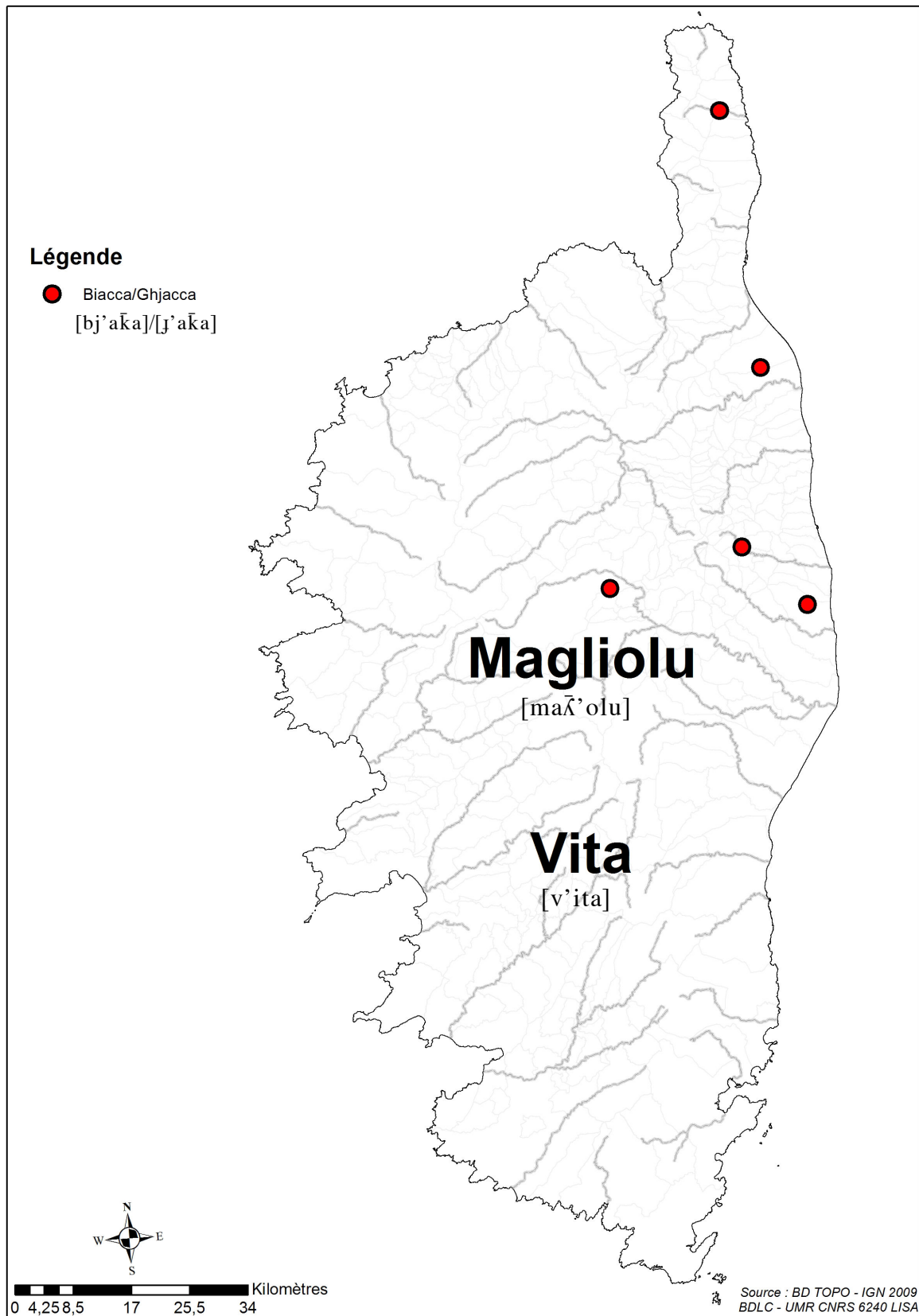
Annexe A. Synthèse des enquêtes

Localité	Thème	Informateur	Activités	Durée de l'enregistrement
Auddè	Oléiculture	J-H. P. 55 ans	Eleveur de porcs/ activité secondaire : oléiculteur	00 :25 :00
Bastelica	Viticulture	M.D. 78 ans	Berger/ Viticulteur	01 :14 :25
Bunifaziu	Viticulture	V.B.	Maraîcher	01 :15 :30
Filicetu	Oléiculture Viticulture	J.R. 80 ans	Oléiculteur/Viticulteur	01 :39 :16 01 :06 :15
Lecci	Viticulture	J.C. 87 ans	Viticulteur	00 :50 :00
Lecci	Oléiculture Viticulture	J.M. 79 ans	Activités secondaires	00 :22 :29 00 :50 :00
Letia	Oléiculture Viticulture	J-D.A. 81 ans	Instituteur/activités secondaires : oléiculteur/viticulteur	00 :44 :39 01 :17 :20
Patrimoniù	Oléiculture	N.G. 83 ans	Oléiculteur/ Viticulteur	00 :35 :25
Patrimoniù	Oléiculture	P.G. 76 ans	Oléiculteur/ Viticulteur	00 :33 :36
Patrimoniù	Viticulture	N.G. et P.G.		01 :21 :23
Petalba	Viticulture	O-M.C. 94 ans		01 :31 :40
Porti Vechju	Oléiculture	J.M. 77 ans	Instituteur/activités secondaires : oléiculteur	00 :51 :15
Porti Vechju	Questionnaire simplifié agriculture	E.M. 73 ans		01 :27 :57
Santa Lucia di Tallà	Oléiculture	J-P.P. 79 ans	Oléiculteur/Boulangier	00 :48 :48
Santu Petru di Tenda	Oléiculture	C.M. 68 ans	Oléiculteur/Apiculteur	00 :56 :16
Spiluncatu	Oléiculture Viticulture	J.G d'E	Viticulteur/ Activité secondaire : oléiculteur	00 :24 :33 00 :30 :09
Tocchisu	Viticulture	M.R. 77 ans	Activité secondaires	01 :16 :18
Venacu	Oléiculture Viticulture	V.	Activités secondaires	00 :17 :23 01 :26 :13

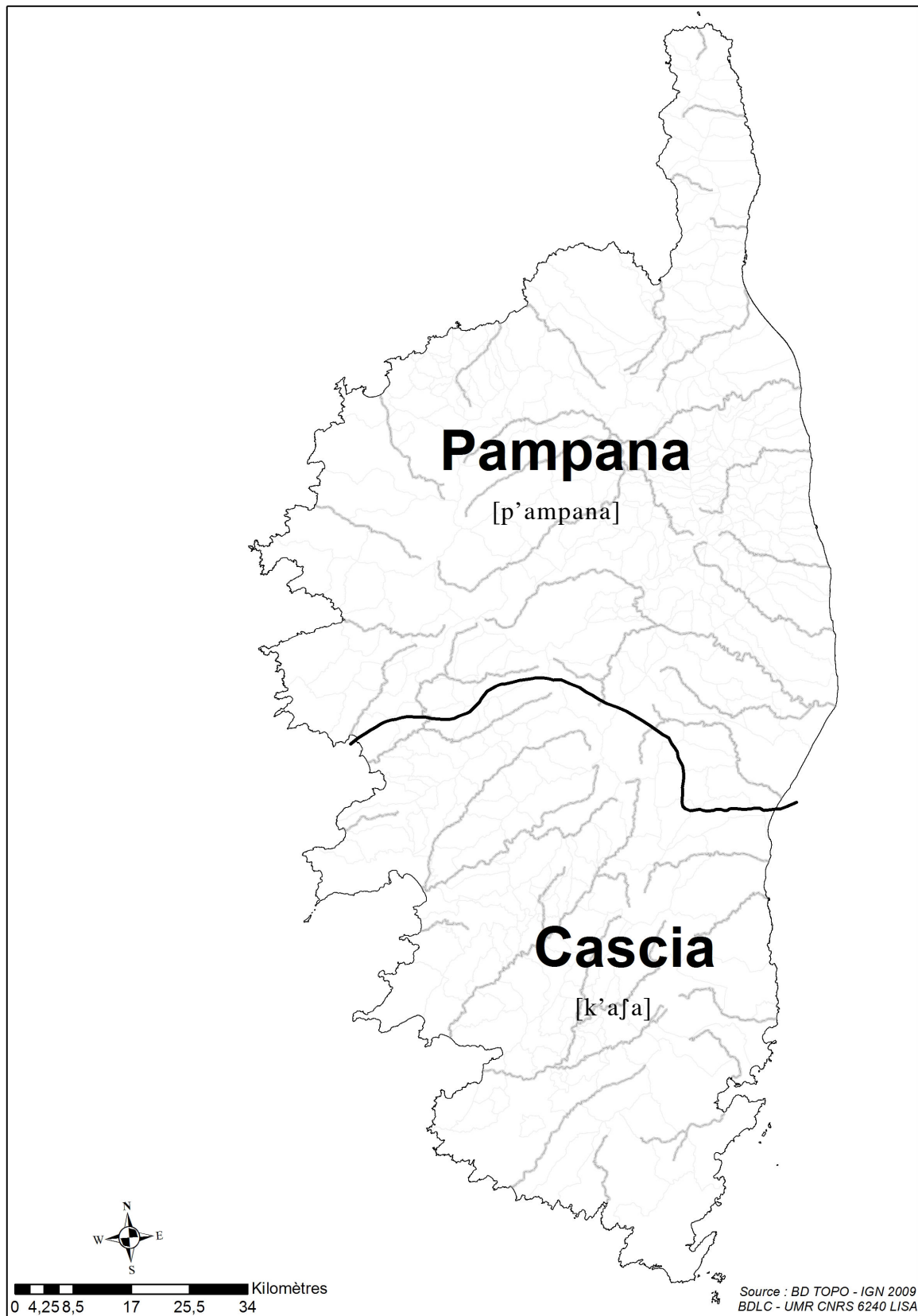
Annexe B. Cartes de synthèse

- Carte 1. Pousses de la vigne
- Carte 2. Feuilles de la vigne
- Carte 3. Grains de raisin
- Carte 4. Epamprer
- Carte 5. Outil pour tailler la vigne
- Carte 6. Structure en dur
- Carte 7. Structure en bois
- Carte 8. Sortes de tonneaux
- Carte 9. Pressoir à vis en bois
- Carte 10. Résultats du pressurage du raisin
- Carte 11. Les récipients
- Carte 12. Noyau d'olive
- Carte 13. Le pressoir (olives)
- Carte 14. La cuve du pressoir à olive
- Carte 15. Le scourtin
- Carte 16. Résultats du pressurage
- Carte 17. La jarre

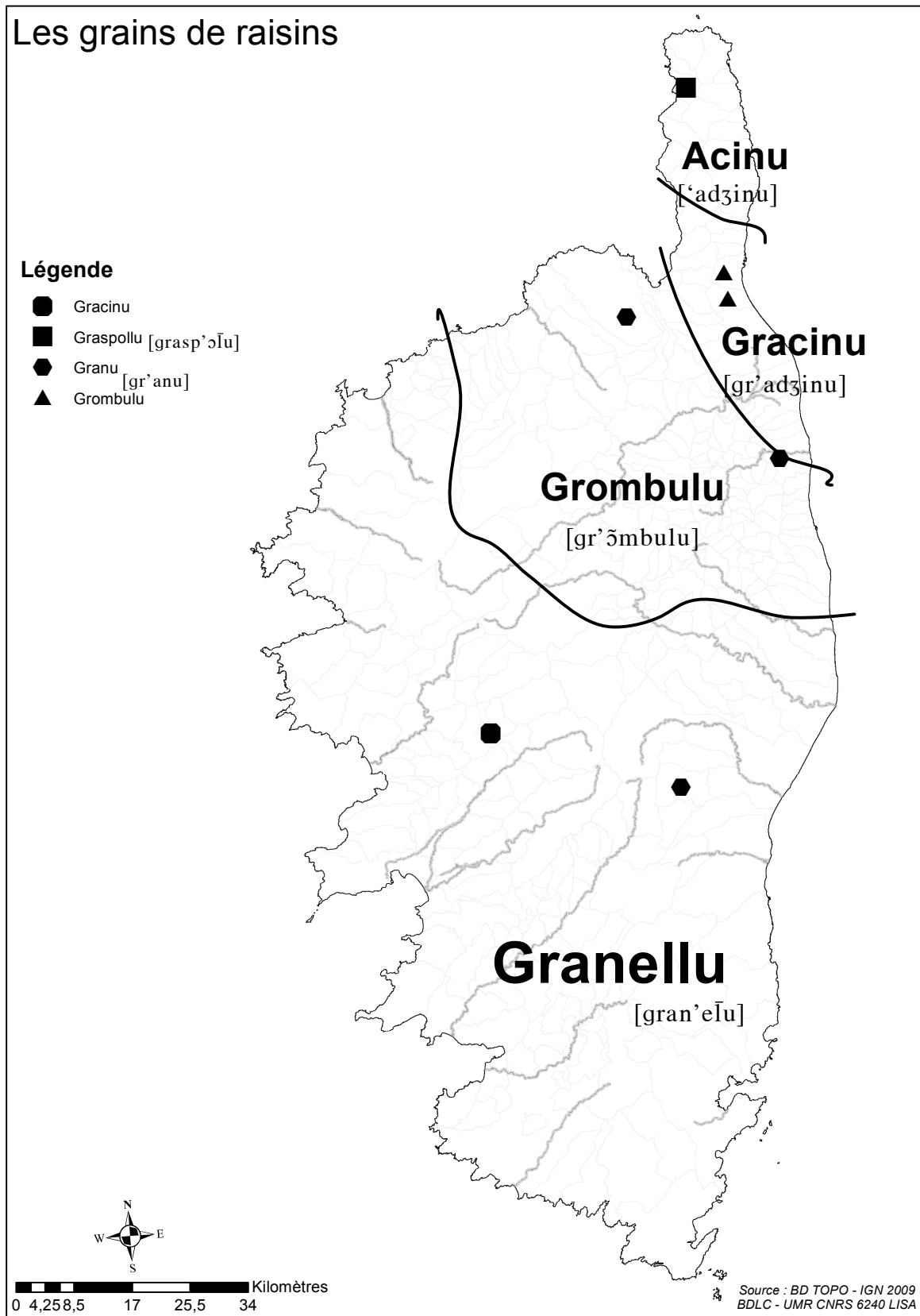
Carte 1. Pousses de la vigne



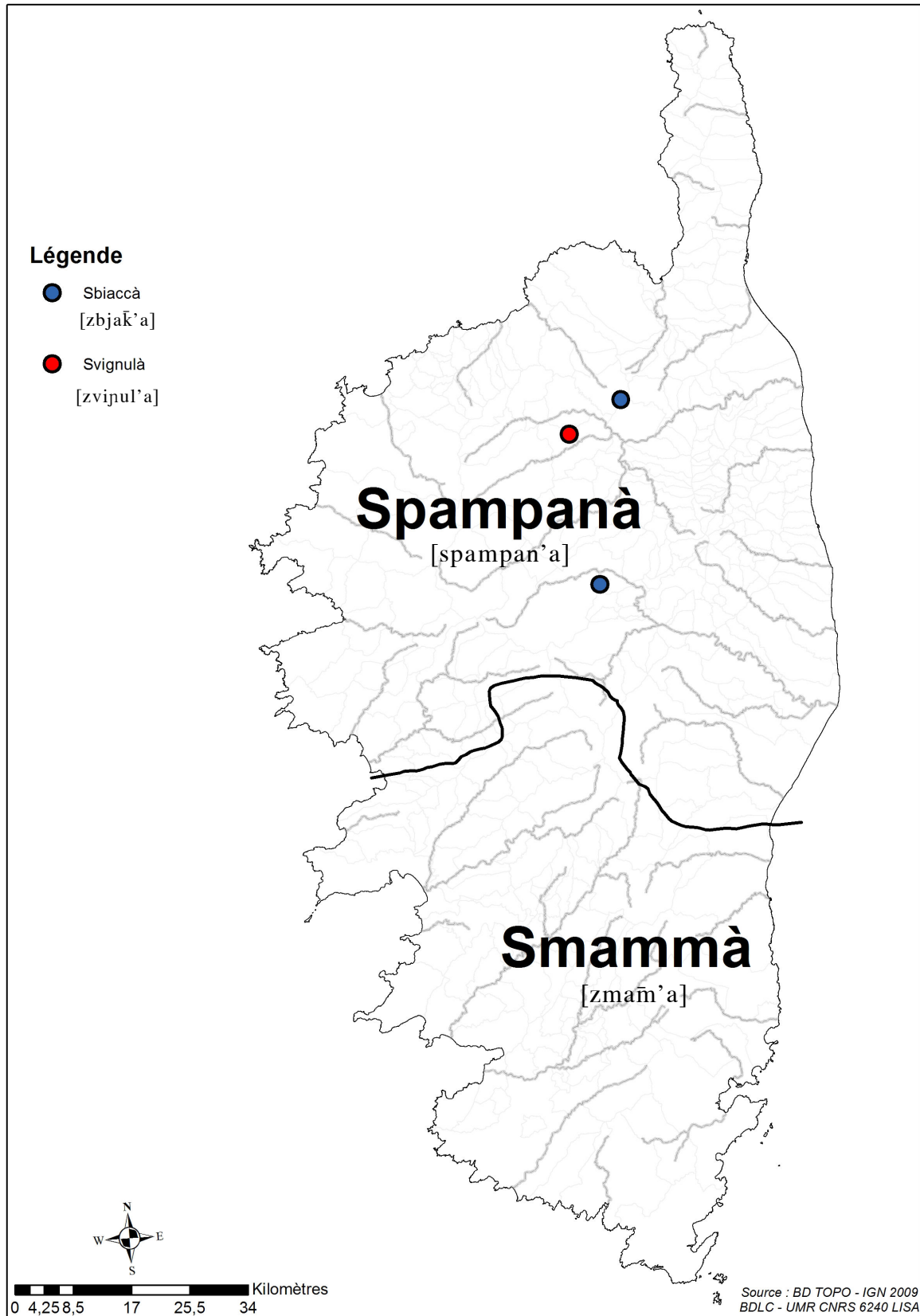
Carte 2. Feuilles de la vigne



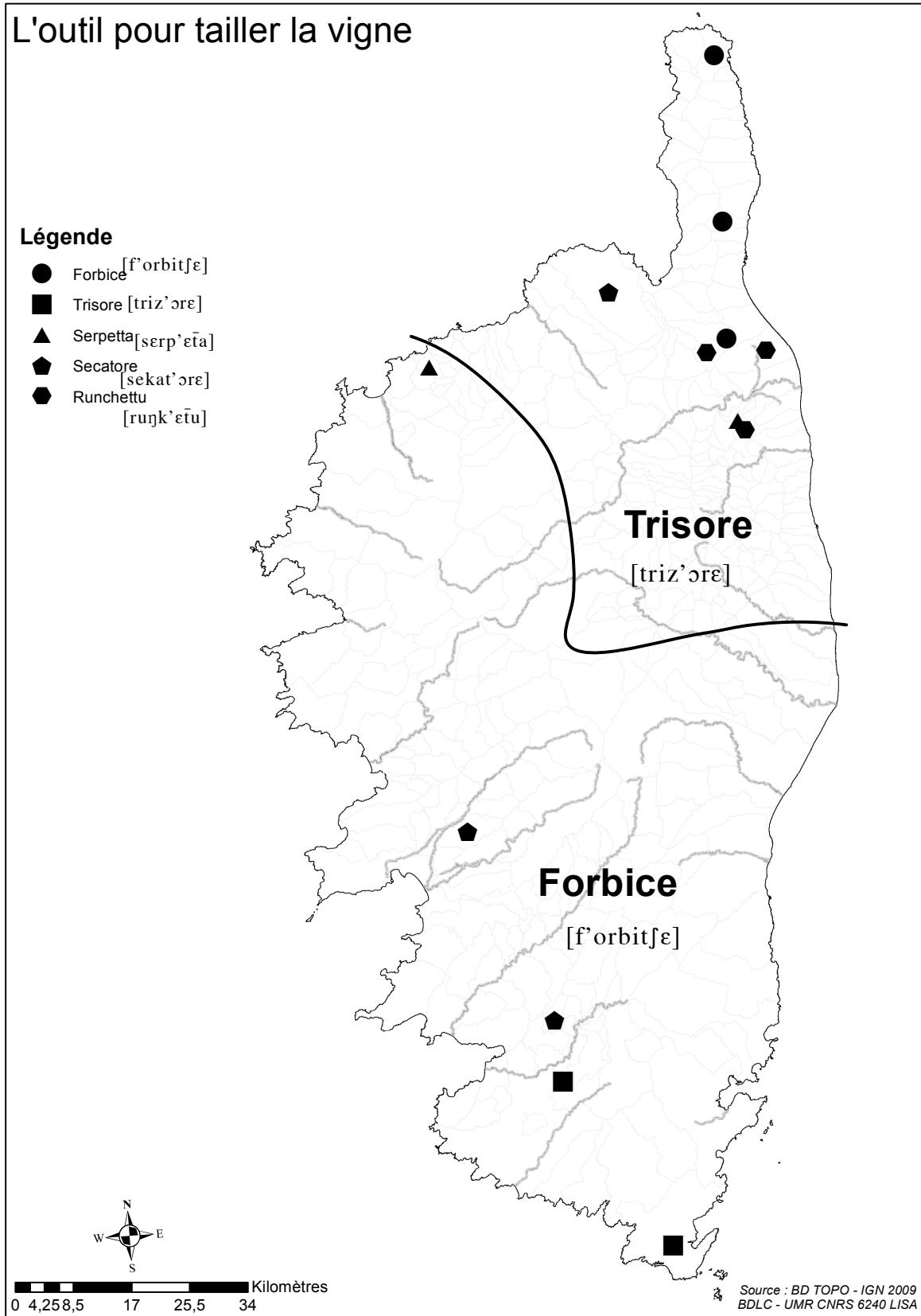
Carte 3. Grains de raisin



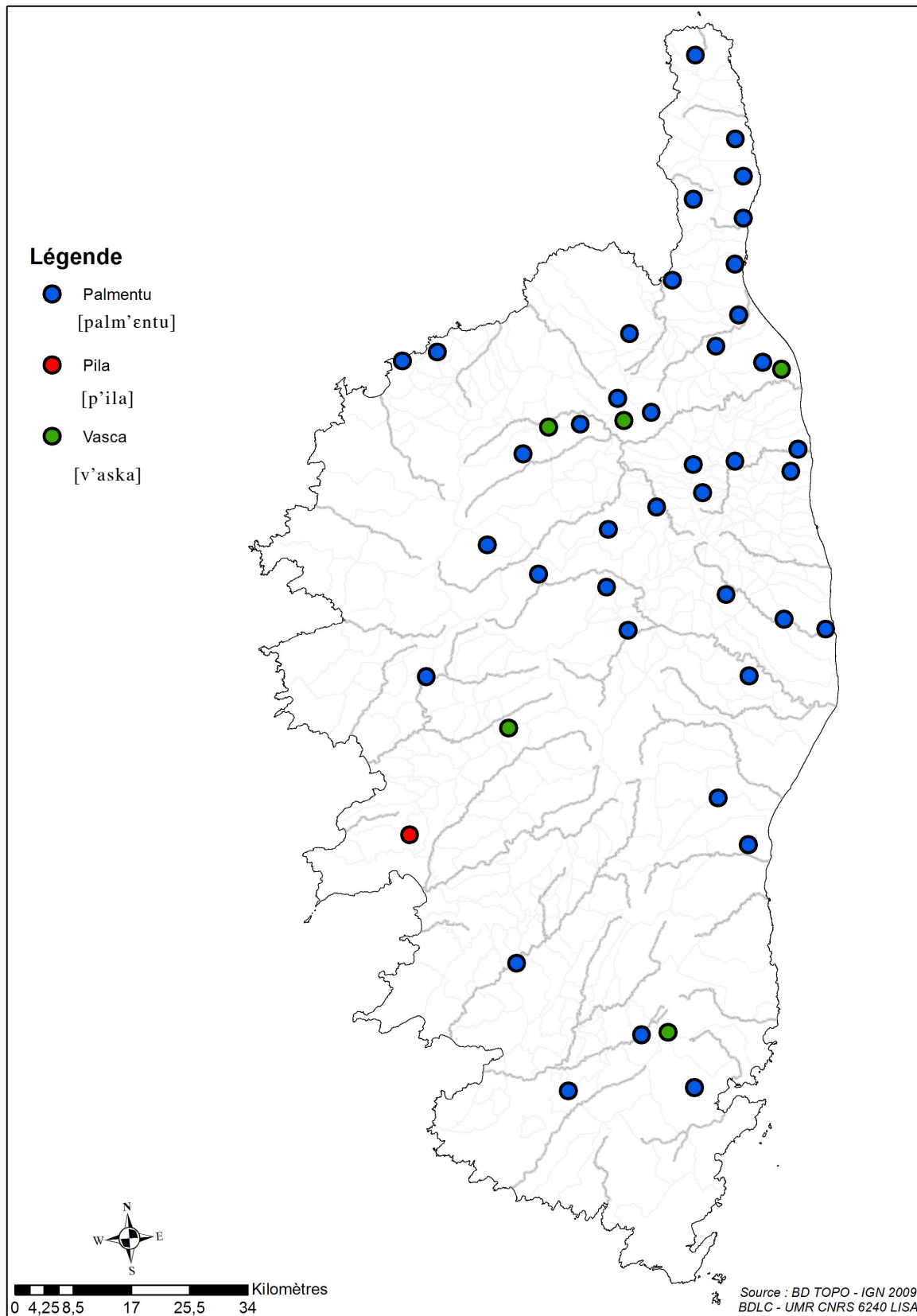
Carte 4. Epamprer



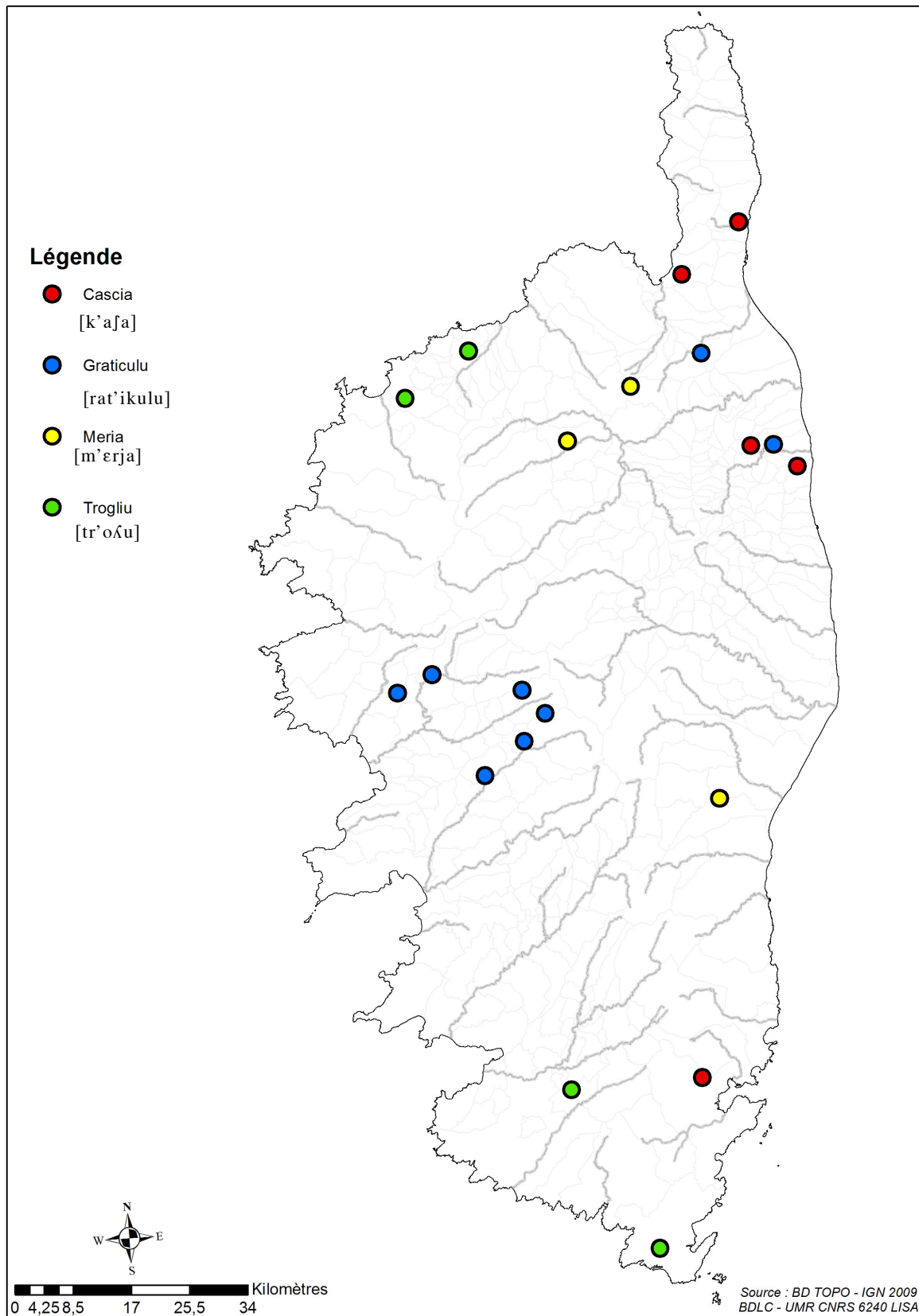
Carte 5. Outil pour tailler la vigne



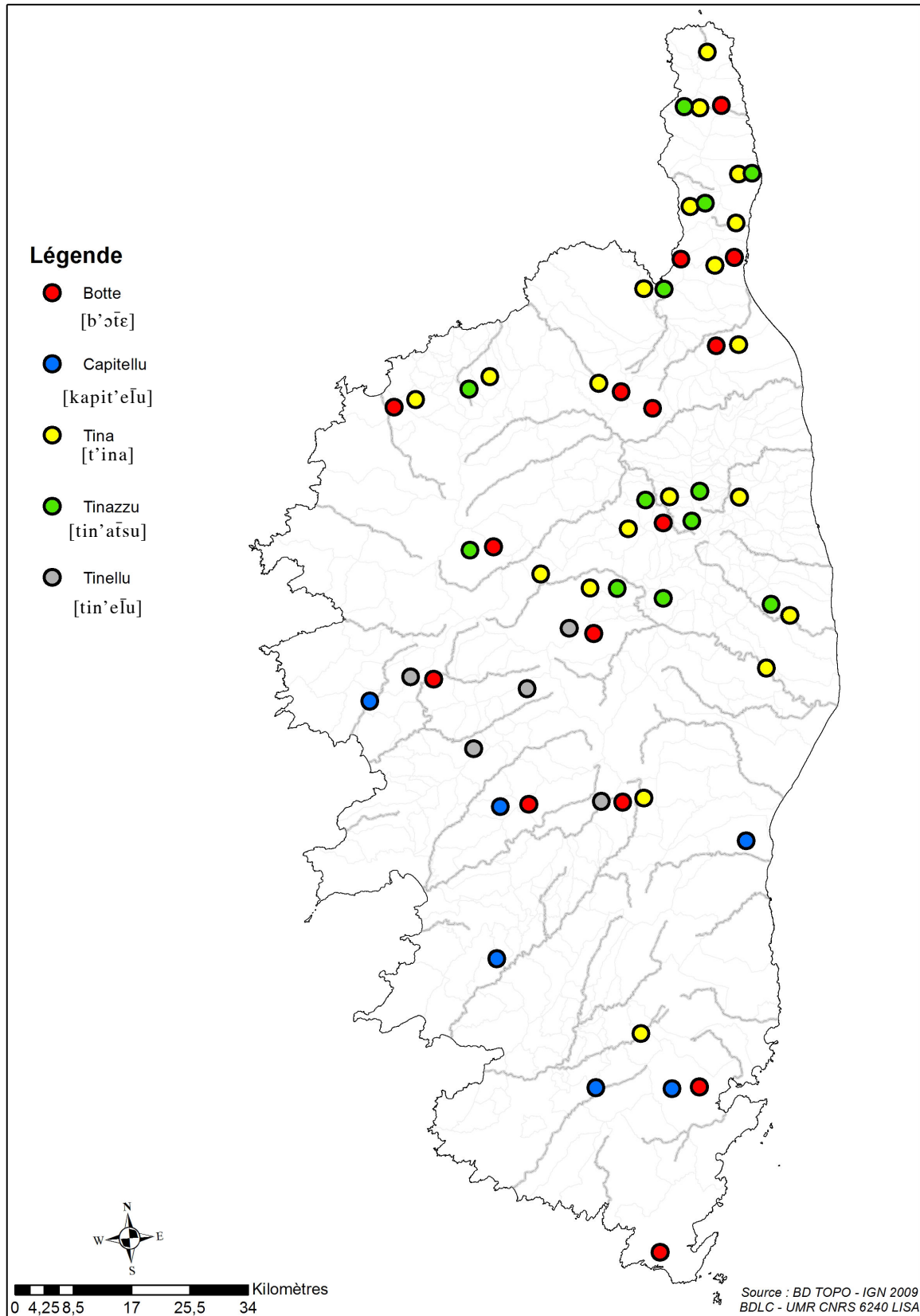
Carte 6. Structure en dur



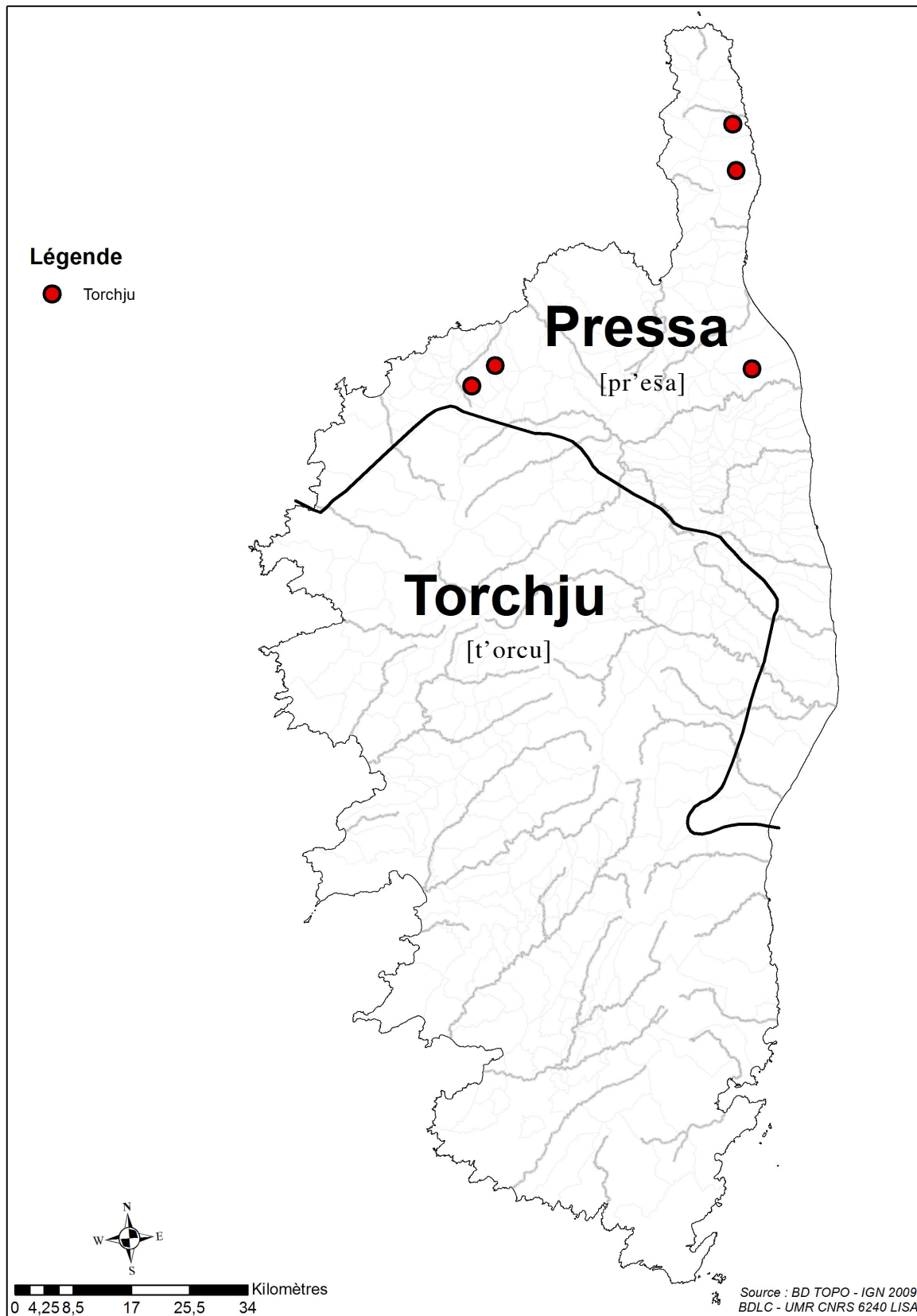
Carte 7. Structure en bois



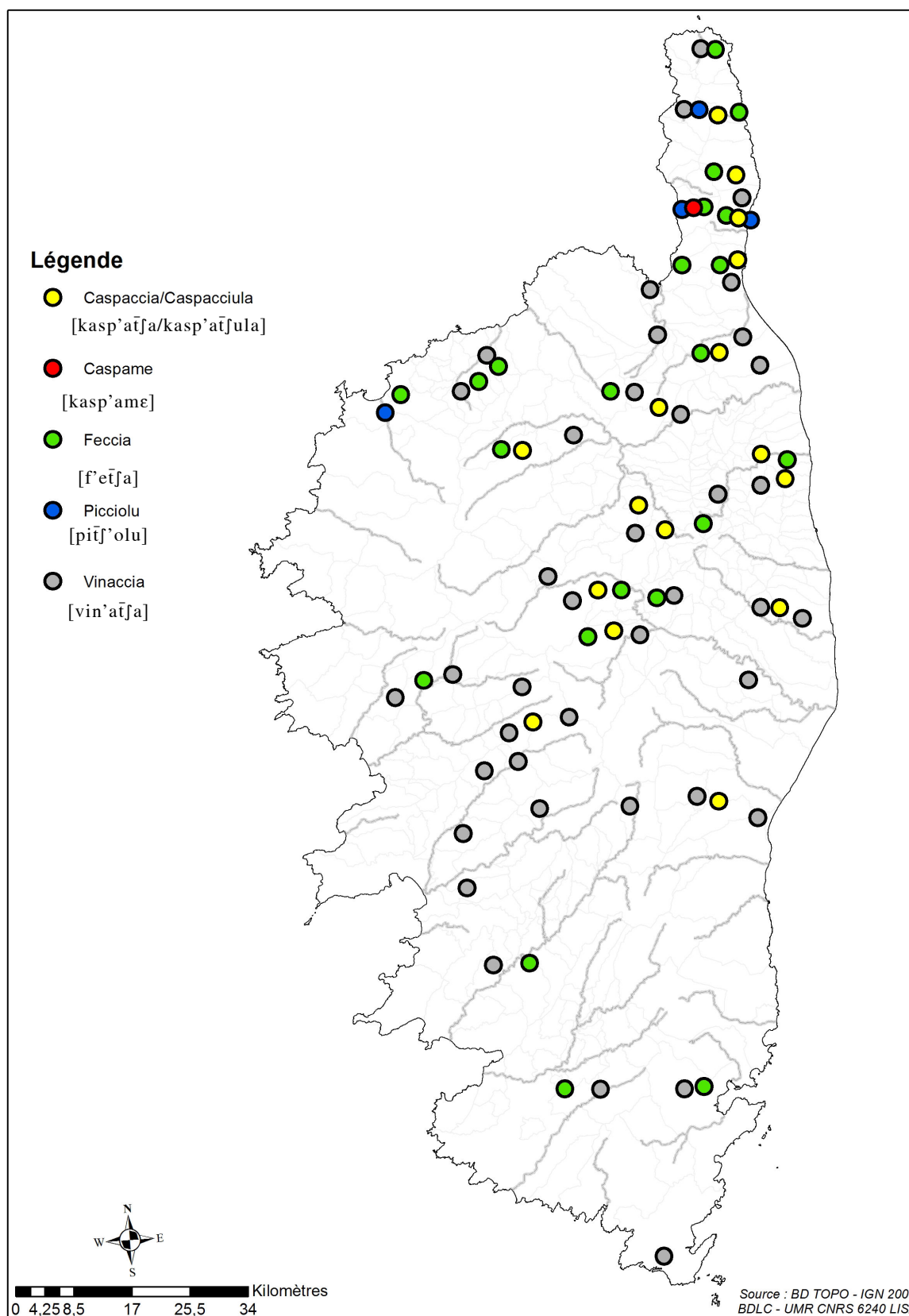
Carte 8. Sortes de tonneaux



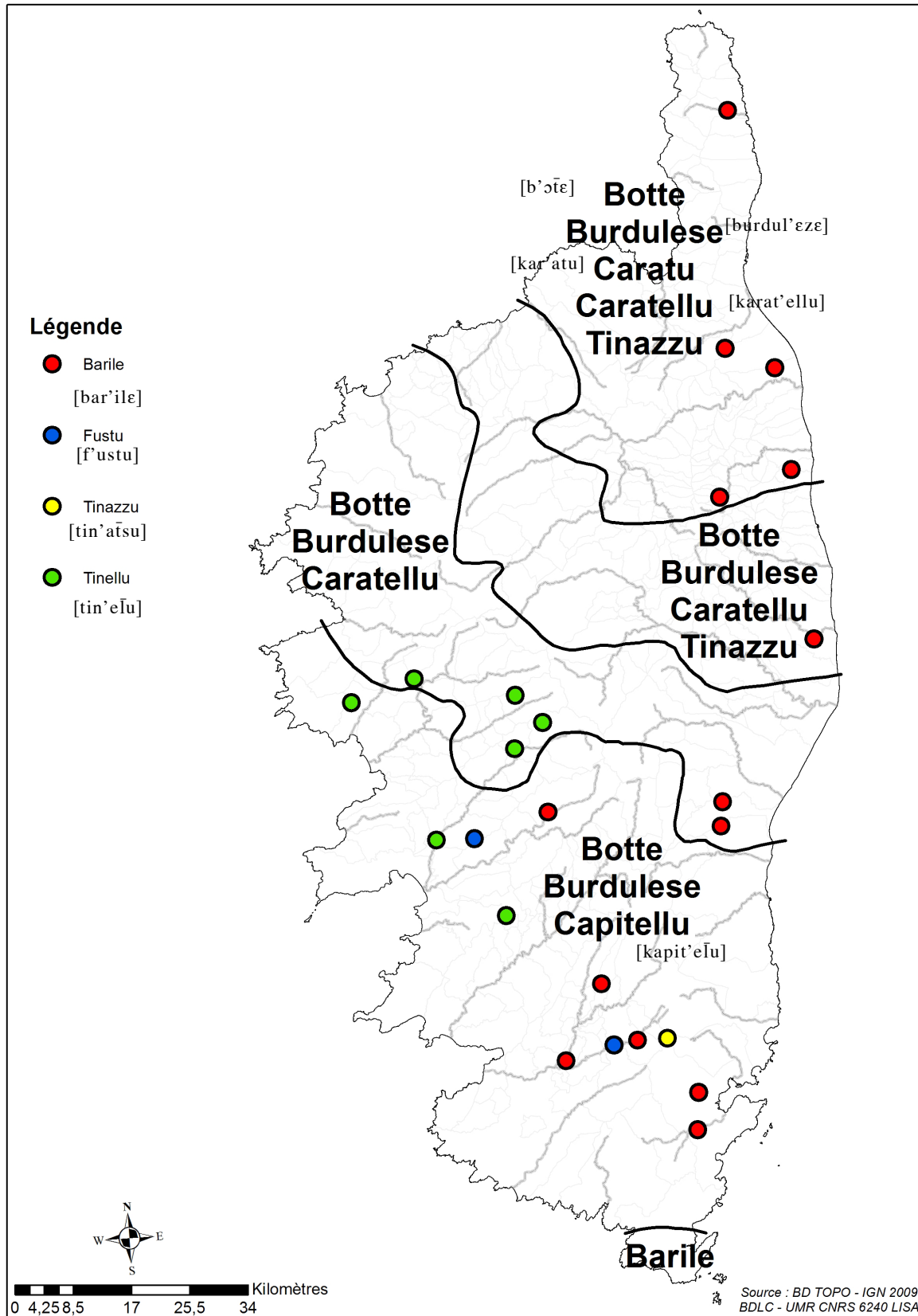
Carte 9. Pressoir à vis en bois



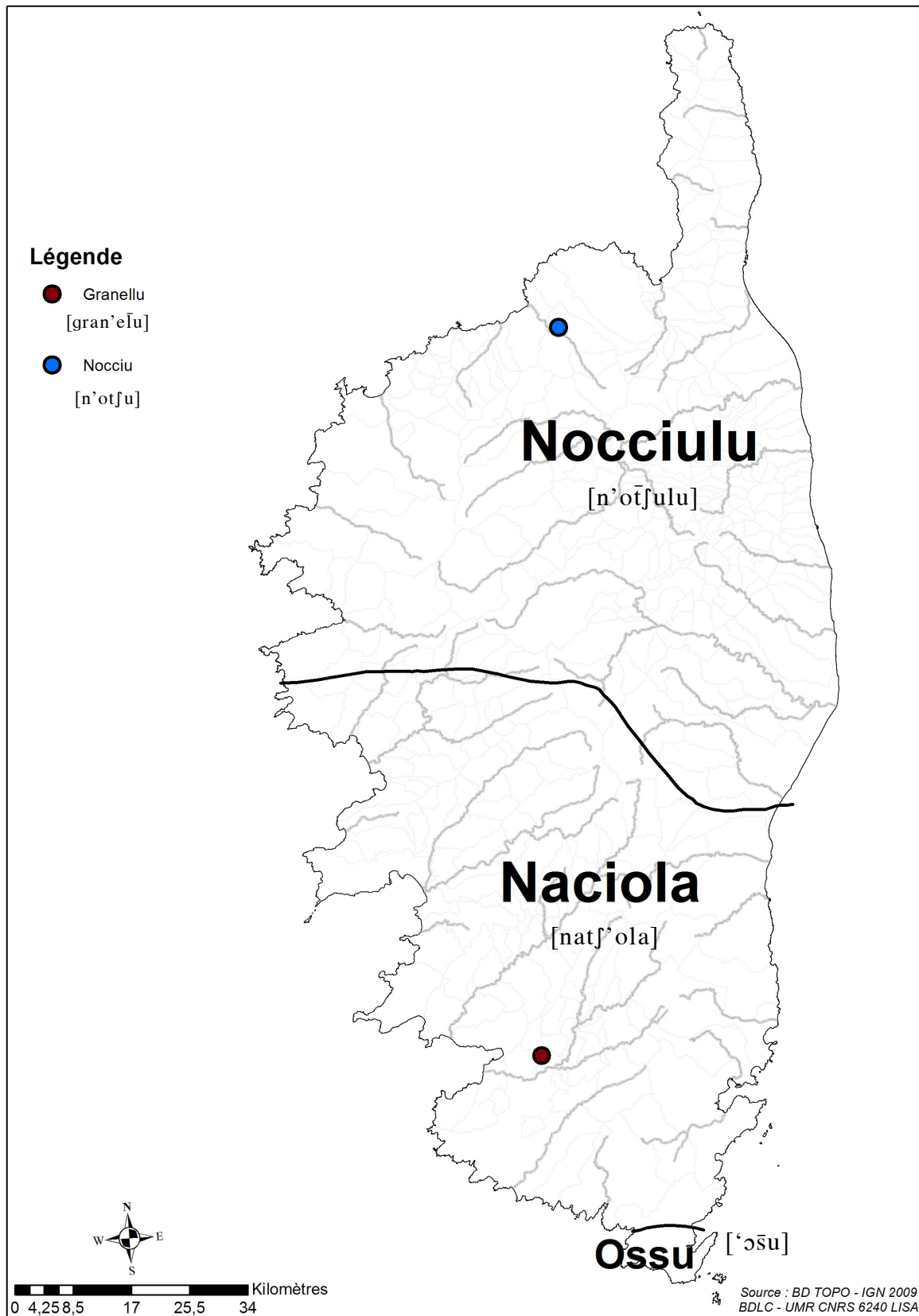
Carte 10. Résultats du pressurage du raisin



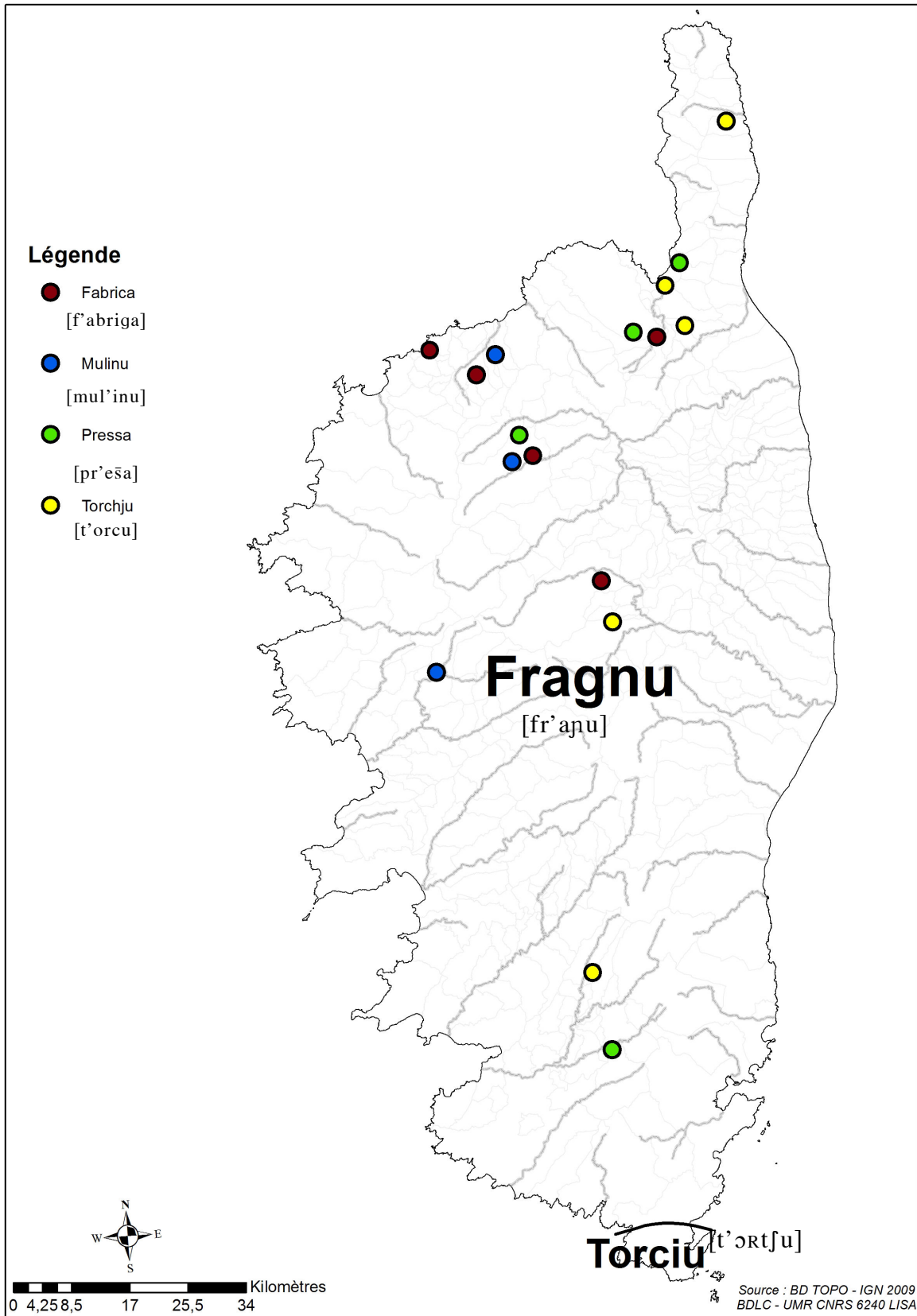
Carte 11. Les récipients



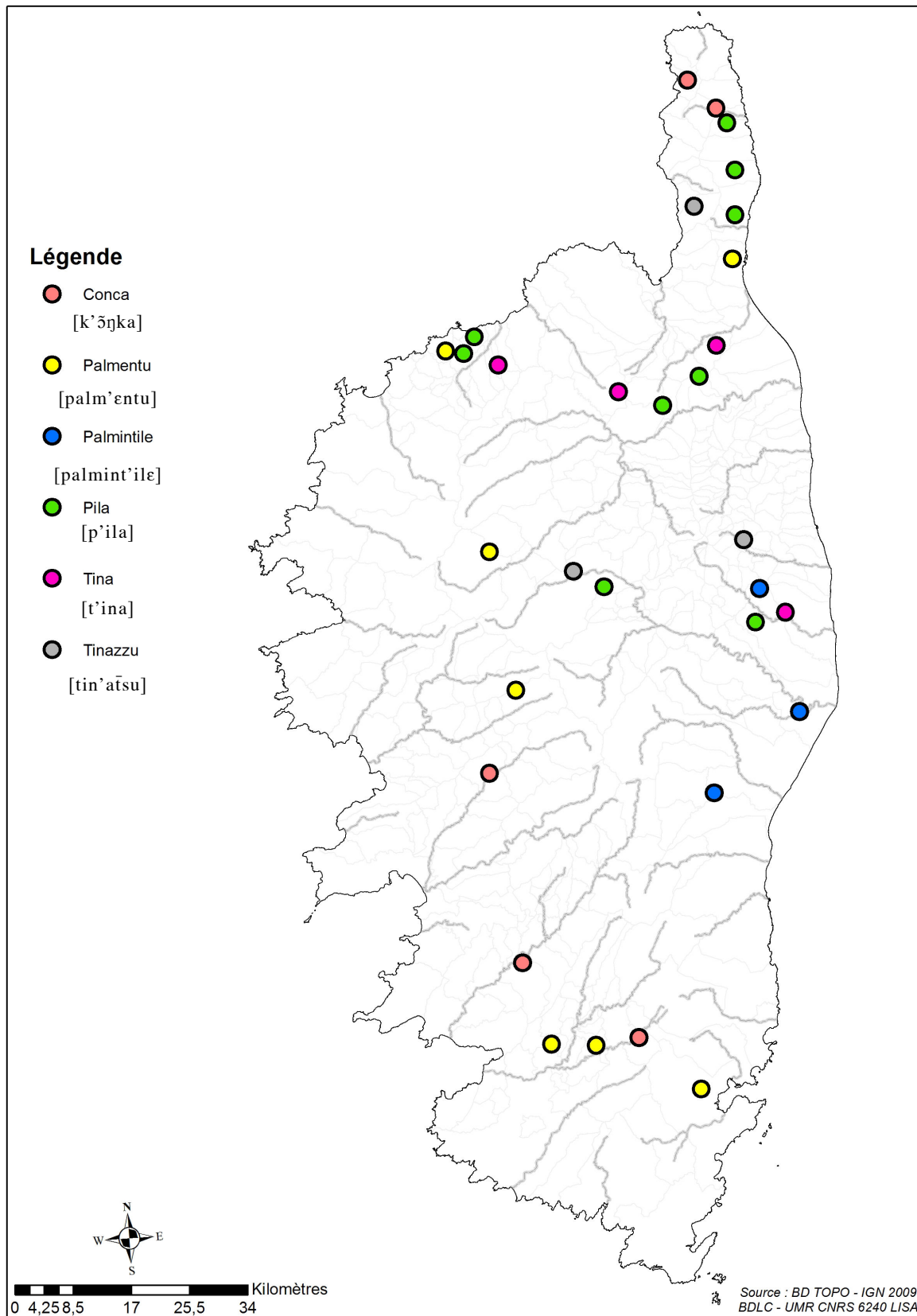
Carte 12. Noyau d'olive



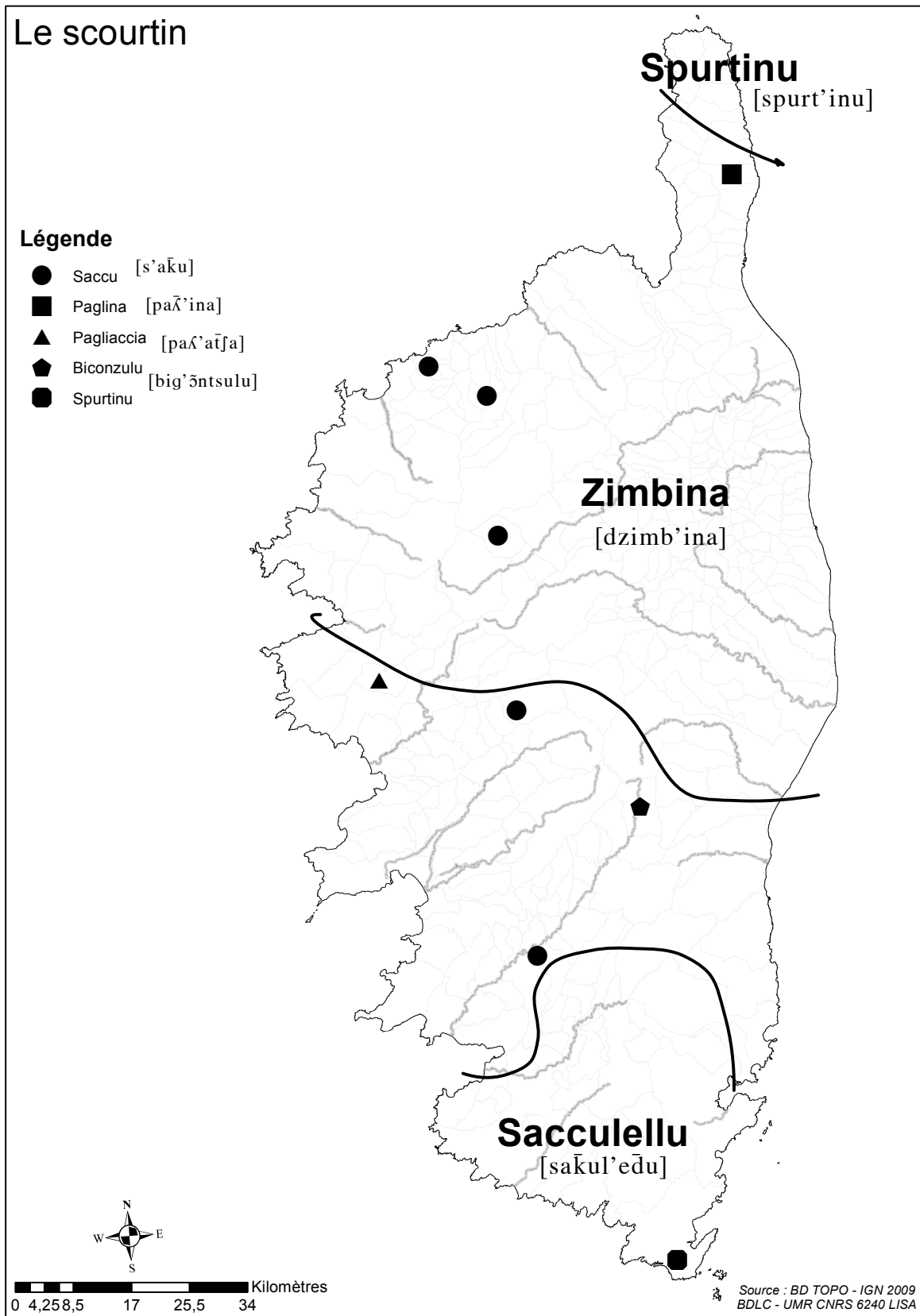
Carte 13. Le pressoir (olives)



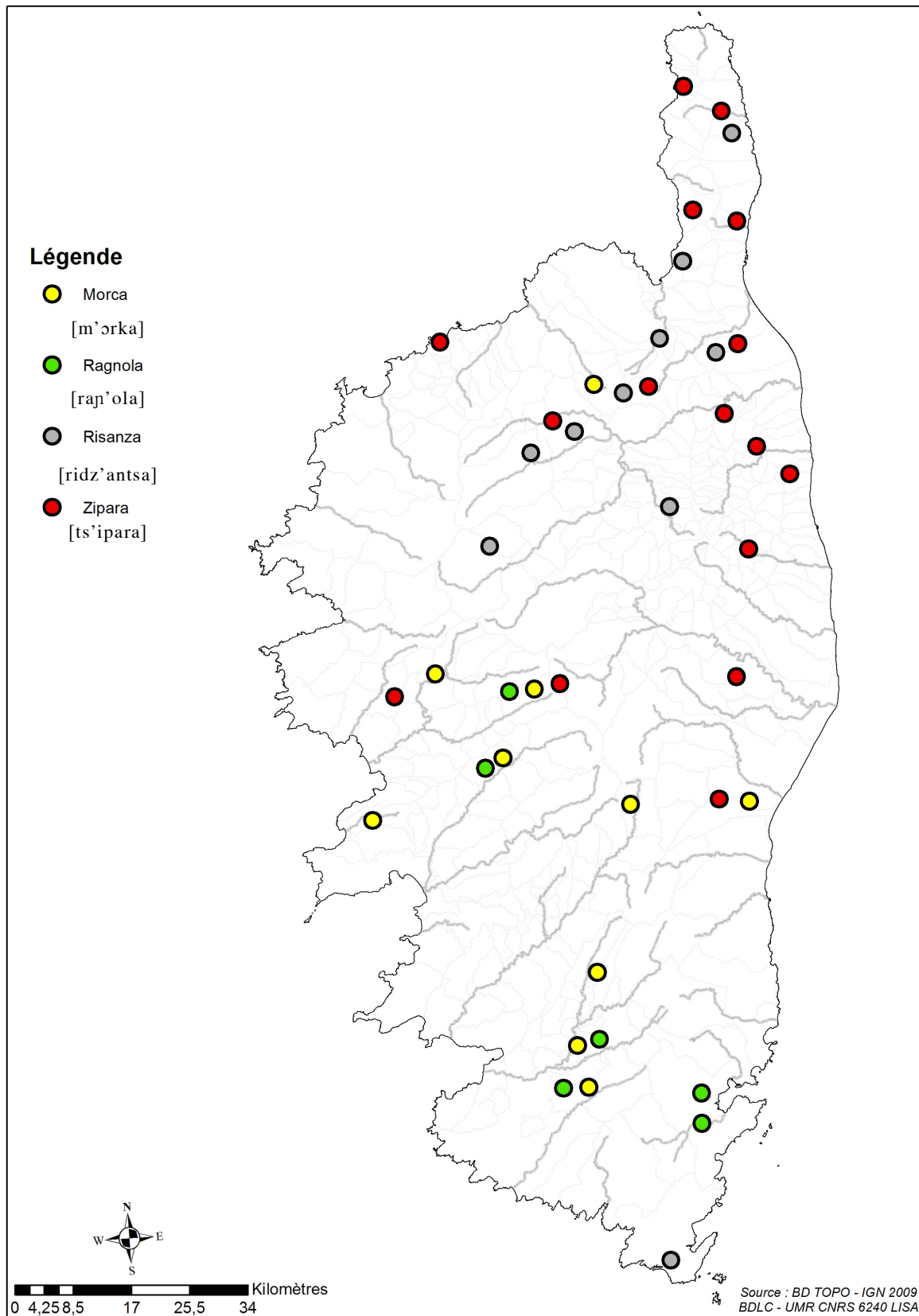
Carte 14. La cuve du pressoir à olive



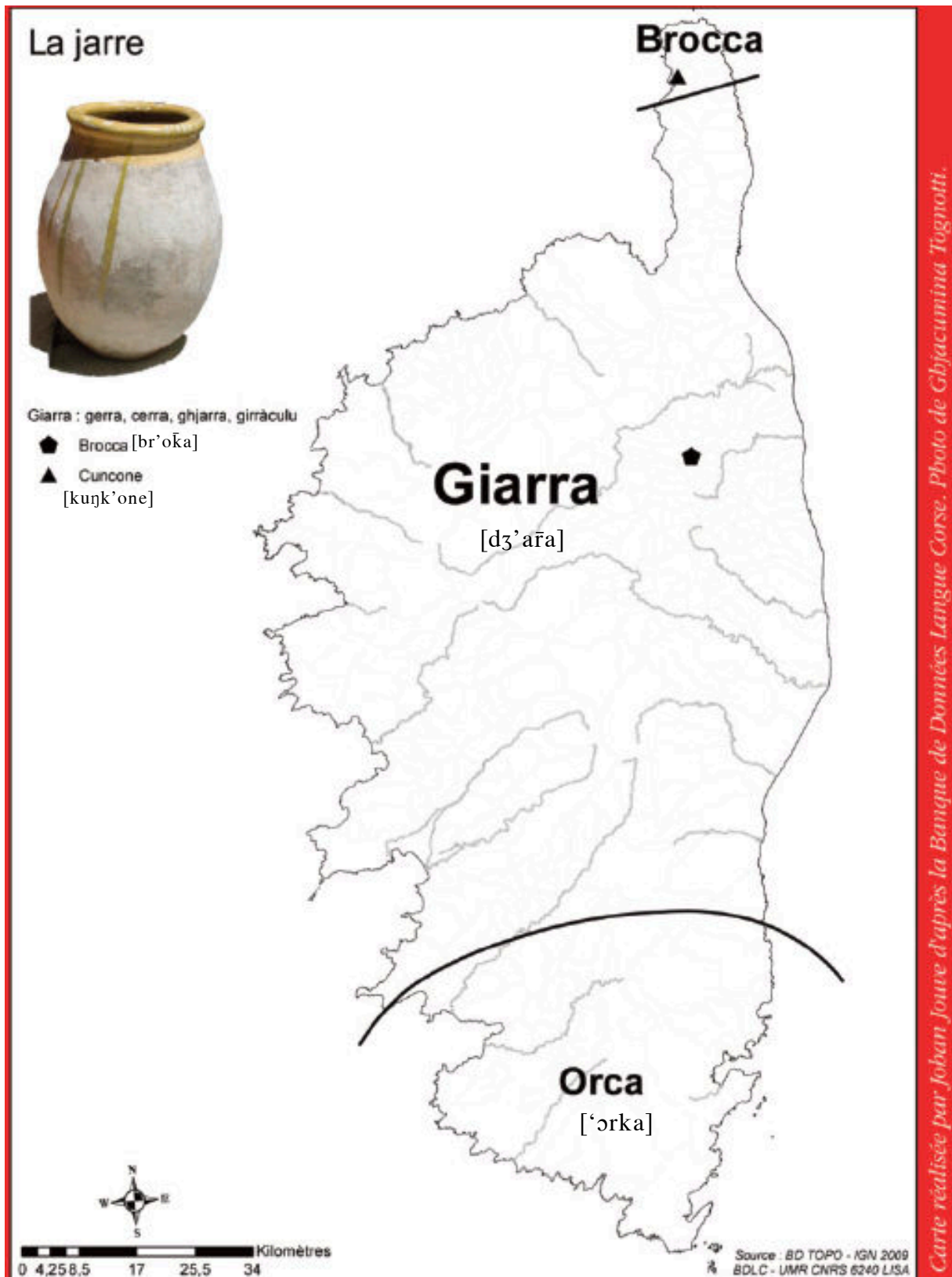
Carte 15. Le scourtin



Carte 16. Résultats du pressurage



Carte 17. La jarre



Annexe C

Ethnotextes - Viticulture

Liste des sous-thèmes

Défoncer (le terrain pour planter la vigne)

Planter la vigne

Déchausser-Chausser

Les terrasses de la vigne

Tailler la vigne

Le sarment coupé et la greffe

Attacher les bons rameaux

Maladies et traitements de la vigne

Le raisin

Les cépages

Les vendanges

Pressurage et vinification : description des méthodes et outils

Tirer le vin

Eau de vie et alambic

La piquette

Description des tonneaux et autres contenants

Entretien du tonneau

Le bouchon

Pratiques de la viticulture dans les localités enquêtées

Défoncer (le terrain pour planter la vigne)

Bastelica

Nous disions *iscassà*. Lorsque nous travaillions avec la grosse pioche. Nous défoncions le terrain, nous faisons les sillons. Nous piochions, ils bêchaient. Quatre-vingt centimètres, un mètre de profondeur. Cela se faisait avec le pic-pioche. Le pic-pioche, avec le grand pic, avec le pic-pioche. Ils acceptaient le terrain comme il était, s'il était dur, s'il était... ils bêchaient.

Lecci 2

Avec une charrue, c'est un tracteur qui tire la défonceuse pour retourner la terre pour pouvoir planter la vigne. Autrefois, c'était avec le *viadonu* et la bêche. Ils faisaient des tranchées et remuaient la terre pour défoncer.

Pourquoi fallait-il le faire ? Pour que la vigne trouve le terrain mou, pour que les racines puissent bien descendre, se planter.

Mais quel est le verbe ? *Aratà*.

Letia

Mais avant, ils ouvraient le sillon jusqu'à un mètre de profondeur. C'était un fossé et ils piochaient et ils lançaient, à un mètre de profondeur. Ici, c'était ainsi qu'on faisait, de façon à ce que sur un mètre de terre, parce qu'ici, il y a beaucoup de *tofu*. Il y a une variété : en français il l'appelle l'arène, l'arène granitique, c'est le *tofu* ce n'est pas le tuf, le *tofu*, en français le tuf c'est une terre calcaire tandis que ici, le *tofu* c'est de l'arène granitique qui est un excellent terroir pour la vigne. Il est préférable de planter dans cette terre- là que dans... dans la terre.

A quoi sert cette action ? Et bien, pour que les racines puissent aller en profondeur de façon à ne pas avoir de sec en été, pour surmonter la sécheresse et pour mieux se nourrir.

Donc cela fait partie des étapes de préparation avant la plantation de la vigne ? Voilà.

Que faut-il faire d'autre par exemple pour nettoyer le terrain ? Ah pour le terrain, il faut déraciner tous les arbres présents mais en piochant à un mètre de profondeur, les racines sautent toutes... généralement sur ces terrains, sur ces côtes, il y a du maquis, il y a des arbousiers, il y a des bruyères... il y a... généralement il n'y a pas de fougère. La fougère est présente sur les terrains, dans les fonds, ce ne sont pas des lieux... En réalité, ils sont bons pour la vigne.

Défoncer (le terrain pour planter la vigne)

Bastelica

Noi diciamu iscassà. Quand'ellu si facia incù u zappone. Si scassaia u tarrenu, si faciani i canelli, si zappava, cacciaiani a terra di vanghinu. Ottanta centimi un metru di profundezza. Si facia cù u zappone. U zappone, di piccone, di zappone. Pigliani u tarrenu cum'ellu era sì era duru, s'ellu era rivanga.

Lecci 2

Incù l'aratu, hè un trattori chì tira a *défonceuse pà sbulicà a tarra par pudè piantà a vigna. Prima era incù u viadonu è u vanghinu, faciani i *tranchées è svultavanu a tarra par *defunsà.

Parchi ci vulia à fà quissu ? Parchi a vigna truvessi u tarrenu muddu chì i radichi possini falà à piantassi bè.

Ma u verbiu cumu hè ? Aratà.

Letia

Ma nanzu aprianu u scassu sinu à un metru di fondu. Ghjera un fossu è zappavanu è lampavanu, à un metru di fondu. Qui, hè stata fatta di issa manera, di manera chì annantu à un metru chì a tarra, parchi qui, ci hè assai tofu. Ci hè una spezia, in francese a chjamanu l'arène, l'arène granitique, ghjè u tofu ce n'est pas le tuf, u tofu, in francese le tuf c'est une terre calcaire tandis que ici, u tofu c'est de l'arène granitique qui est un excellent terroir pour la vigne. Il est préférable de planter dans cette terre là que dans... in a tarra nera.

À chì ghjova di fà st'azione ? È bè parchi e radiche possenu fundà in profundura di manera à ùn avè micca u seccu l'istate, pà francà u seccu è pà nutrissi megliu.

Dunqua quissu faci parte di i tappi di preparazioni nanzu à a piantazione di a vigna ?
Voilà.

Chì ci hè altru à fà par un dettu pà nittà u tarrenu ? Ah pà u tarrenu, ci vole à diradicà tutti l'arburi chì ci sò ma quessu in zappendu à un metru di fondu, saltanu tutte ... in generale ind'è issi tarreni, ind'è issi coste ci hè a machja, ci sò l'albitri, ci sò e scope ... ci sò ... in generale ùn ci hè micca filetta. A filetta hè in i tarreni, in i fondi, sò micca lochi... in realtà sò boni pà a vigna. A vigna ci vole a costa induv'ellu ci hè a machja, l'albitru, a scopa, tutte isse piante qui, dicianu ch'ellu hè tarra bona pè a vigna.

Utilisait-on des outils particuliers pour nettoyer le terrain ? Pour nettoyer le terrain, autrefois l'outil le plus employé était *a rustaghja*. C'est, je dirais en français, une sorte de serpe avec un manche. Maintenant, on a essayé de transformer ça. Il y avait ce qu'on appelle les croissants mais la serpe était comme un gouet avec un manche. Après, il y avait la grosse pioche. La grosse pioche coupante, elle n'était pas pointue, la grosse pioche était coupante de façon à pouvoir piocher et puis de façon à pouvoir... les racines, tout ce qui venait. C'était les deux outils qui étaient nécessaires pour préparer le terrain. Il y avait autre chose pour les gros arbres, il y avait la pioche mais c'était pour les gros arbres. Autrement, c'était ces deux-là.

Et le joug ? *A coppia* nécessitait de la place. Ici, ils plantaient les vignes proches les unes des autres, souvent moins d'un mètre. Alors et puis dans les côtes, comme chez nous, on ne labourait presque pas parce qu'il n'y avait pas de place pour tourner. Ici, tout était fait à la houe, c'était pioché. La vigne était piochée ou bêchée avec la bêche et on bêchait ici, ici chez moi, on bêchait. On bêchait la vigne, de manière à faire remonter la terre. Parce qu'avec la bêche, on peut envoyer par-dessus parce que comme les vignes étaient plus ou moins en côte bien qu'elles soient sur des terrasses, les terrasses étaient quand même en pente et alors cela permettait de faire remonter la terre qui retombait sur le perré. Et ensuite, au printemps, lorsque l'herbe ressortait on binaient. *Maghjincà*, c'était arracher l'herbe qui sortait avec une petite houe. En français, ils doivent dire biner si l'on veut. *Maghjincà*, ce n'était pas tout à fait comme piocher parce que piocher c'est biner des petites plantes, ici *maghjincà* c'était nettoyer la vigne avec une petite houe. Mais en surface, parce qu'en hiver, on bêchait à cette profondeur là et la *maghjinchera* (binage) était bien au-dessus, c'était pour empêcher l'herbe qui poussait dans les vignes.

Patrimoniù

Alors comment dit-on défoncer le terrain pour planter la vigne ? *Iscascià*. Nous nettoyons le terrain avec la houe et la petite bêche autrefois. Ensuite sont arrivées toutes ces machines mais autrefois, nos anciens utilisaient la houe et la petite bêche. Ils faisaient leurs petites parcelles pour planter leurs vignes.

En quoi consiste cette action ? Lorsqu'on allait planter la vigne, on piochait tout, il y avait beaucoup à nettoyer, il y avait du maquis, il y avait des pierres et il fallait pour la vigne au moins cinquante ou soixante centimètres de profondeur. À partir de cinquante, on piochait, on faisait un fossé, houe et petite bêche. Nous étions plusieurs, nous prenions la terre et nous retournions et nous la retournions, la retournions.

Si usaiani attrazzi in particolari pà nittà u tarrenu ? Pà nittà u tarrenu nanzu u farru u più utilizatu ghjera a rustaghja. Ghjè, diciaraghju in francese, une sorte de serpe avec un manche. Maintenant on a essayé de transformer ça, il y avait ce qu'on appelle *les croissants ma a rustaghja era cum'è un pinnatu incù un manicu. Dopu, ci era un zappone. U zappone, tagliutu, ùn era micca pinzutu, u zappone era tagliutu di manera à pudè zappà eppo' di manera à pudè ... e radiche, tuttu ciò chì vinia. Quissi eranu i duui attrazzi chì eranu necessari pà preparà u tarrenu. Ci era ancu altra affari pà i grossi arburi, ci era a piola ma quessu era quand'elli ci erani i grossi arburi. O sinnò eranu issi duui quì.

È a coppia ? A coppia ci vulia a piazza. Qui, punianu strettu, suvente menu di un metru. Allora eppo' in le coste, cum'è in'è noi, ùn lavuravanu quasgi micca parchì ùn ci era micca piazza pà girà. Qui, era tuttu fattu à a marra, *c'était pioché. *La vigne était piochée ou bêchée incù a vanga et on bêchait ici, quì ind'è mè, vangava. Si vangava a vigna, hè di manera à ricullà a tarra. Parchì incù a vanga, si pò mandà sopra parchì cum'è e vigne eranu più o menu in costa bè ch'ella fusse in la lenza, le lenze eranu quantunque in pendita è allora pìrmittia di ricullà a tarra chì si ni rifalava nantu à a ripa. È dopu quandu l'arba surtia di branu si maghjincava, maghjincà *avec una piccula marra ghjera di sdradicà l'arba chì surtia ghjera in francese, diciaranu *biner si l'on veut. Maghjincà, ùn era micca tuttu à fattu cum'è zappità parchì zappità 'c'est biner des petites plantes', quì maghjincà ghjera pulisce a vigna incù una piccula marra. Mais en surface, parce que d'invernu, si vangava à sta prifundura quì è a maghjinchera era sopra sopra, era pà impidisce l'arba chì pussava in le vigne.

Patrimoniu

Allora cumu si dici 'défoncer' u tarrenu pà piantà a vigna ? Iscascià. Iscasciavamu marra è vanghinu à quelli tempi. Dopu sò ghjunte tutte queste *machines ma à quelli tempi, i nostri vechji marra è vanghinu. Facianu e so piccule pianete pè piantà e so vigne.

In chì cunsisti quist'azione ? Quandu si avia da piantà a vigna, zappavamu tuttu, ci era à puli, ci era a machja, ci era petre è ci vulia pè a vigna a prifundura ci vulia almenu à cinquanta. À sessanta, à cinquanta zappavamu, faciamu un fossu, marra è vanghinu.

Eramu parechji, pigliavamu a terra è vultavamu è a vultavamu, a vultavamu.

S'il y avait une souche de chêne-vert, une bruyère, un prunellier, une pierre, nous lancions tout doucement et nous rendions le terrain tout propre et ensuite pour sortir tout cela, avec une grande planche, un mulet, si la pierre était grosse, nous la tirions avec un mulet, avec une chaîne, nous l'attachions et le terrain était toujours propre. Ce terrain s'appelait également *un pezzu*, sinon *un ettara*. Voilà, autrefois nous disions *iscascià un ettara* mais si pour dire *iscascià* de quatre, cinq, six-cent mètres, nous disions *un pezzu*.

Petralba

Puis après, ils piochaient, ils piochaient la vigne. Ils travaillaient, ils ôtaient les vieilles, s'il y en avait trop, ils en ôtaient un peu parce que... puis ils piochaient, ils faisaient.

Avec quoi piochaient-ils ? Avec la pioche, avec la pioche. Ils piochaient pour sortir les vieilles herbes qui étaient... de la tête.

Tocchisu

Que fait-on ? Que veut dire scassà ? *Scassà*, je t'explique, tu ouvres un sillon. Tu ouvres un sillon, soixante centimètres tu comprends ? *Oui, oui*. Soixante centimètres, tu ouvres un sillon, la terre... la terre dure, tu la lances sur l'autre côté. Et cela continue ainsi. Ça c'est défoncer le terrain.

On le faisait avec quel outil ? Avec un pic. Il y a le pic et attends il y a le pic et la barre à mine pour lancer la terre.

A quel moment de l'année le faisait-on ? Le meilleur moment de l'année était le mois d'août, comme ça toutes les herbes mourraient.

Cela se faisait avant les vendanges ? Et oui pour planter la vigne, la vigne se plantait au printemps, au mois de mars, pour ne pas l'arroser. On le faisait au mois de septembre, août, septembre, tu défonçais le terrain.

Venacu

Comment dit-on défoncer le terrain ? *Scassà*.

Et comment faisait-on ? Alors, défoncer le terrain c'était, faire la première tranchée, le premier fossé je dirais plutôt, la tranchée est un mot français. Alors après, on commençait à celui-là, on prenait la terre d'ici et on la mettait dans celui-ci. Pour planter la vigne, on défonçait le terrain, et on défonçait le terrain en faisant des fossés. Il y en a qui plantait la vigne dans les creux, dans les montagnes. Il y a beaucoup de pierres, des choses comme ça, on faisait dans les creux et on mettait son cep de vigne.

S'ellu ci era un ceppu di lecciu, una scopa, un prugnu, una petra, lampavamu tuttu nantu pianu pianu è faciamu u terrenu tuttu pulitu è dopu pè caccia iss'affare custi cù un tavulone, un mulu, si a petra era grossa a tiravamu cù un mulu, cù a catena, à liavamu è u locu era (sempre) pulitu. È quessu si chjamava dinò un pezzu, sinnò un ettara *voilà tandu diciamu iscascià un ettara ma s'è pè (di iscassà) quattru, cinque, sei centu metri diciamu un pezzu.

Qu'est-ce que c'est a ciotta ? C'est un trou quoi, enfin, un trou, un creux.

Petralba

Eppo' dopu zappavanu, zappavanu a vigna. Facianu, cacciavanu e vechje, s'è ci n'era troppu ne cacciavanu appena perchè... po' zappavanu, facianu.

In cù chì zappavanu ? Cù a zappa, cù a zappa. Zappavanu pè caccia e vechje erbe chè ghjeranu ... di u capu.

Tocchisu

Chì si faci ? Chì voli di scassà ? Scassà, ti spiecu, apri un fossu. Apri un fossu, sessanta centimi capisci ? *Iè, iè.* Sessanta centimi, apri u fossu, a terra... a terra dura a lampi nantu à l'astra fatta. È cuntinueghja sempre cusì. Quessu hè u scassu, u scassu.

Incù chì attrazzu si faci ? Cù u gaglione. Ci hè u gaglione aspetta ci hè u gaglione è a barramina pè lampà a terra.

À chì mumentu si facia ind'è l'annata ? In l'annata u megliu era u mese d'aostu, cusì tombava tutte l'arbe.

Nanzu à e vendemie si facia ? Ah iè pè piantà a vigna, a vigna si piantava di veranu di marzu, per ùn innacqualla è si facia u mese settembre, aostu, settembre, fecie u scassu.

Venacu

Cumu si dici 'défoncer le terrain' ? Scassà.

È cumu si facia ? Allora, u scassu era, si fecia prima a *tranchée, u primu fossu diceraghju, a *tranchée ghjè un nome pinzutu. Allora dopu si cuminciava à quessu quì si pigliava a terra di quì è si mettia in quessu quì. Per piantà a vigna si scassava, è si scassava fendu i fossi. Ci sò allora chì piantavanu a vigna à ciotti, ind'è e muntagne. Ci era assai petre assai affari cusì, si fecia ind'è a ciotta è si mettia u so magliolu.

Qu'est-ce que c'est a ciotta ? C'est un trou quoi, enfin, un trou, un creux.

Donc il ne défonçait pas le terrain ? Ceux qu'ils pouvaient défoncer, ils les défonçaient beaucoup, parfois non. Dans les pierres, on ne pouvait pas défoncer. Vous voyez, lorsque vous montez sur cette ligne droite-là, où il y a un berger qui vit à gauche en descendant et à droite en montant, je dirais ? Et bien moi ici, j'y ai connu une vigne. Nous l'appelions « *la vigne de la pierre* ». Parce que toutes les montagnes étaient ... et puis il faisait un sacré vin. Alors le vieux, parce qu'il fallait faire attention, tout le monde n'était pas riche, avait dans les recoins : il mettait, il plantait son cep enfin, sa bouture. Et ici, ils se faisaient cinquante litres de vin, cent litres de vin et ils l'appelaient la vigne de la pierre, parce qu'elle était au milieu des pierres, il faisait un sacré vin hein.

Avec quel outil défonçait-on le terrain ? Avec le pic et la palette. Un fossé à peu près de quatre-vingt centimètres parfois même quatre-vingt dix centimètres. Assez profond de façon à la faire descendre. Maintenant, ça c'est pour planter la vigne en ligne. Maintenant quand on plante la vigne ainsi, parfois ils font un fossé, un trou, je dirai, et ils plantent.

Chì ghjè a ciotta ? A ciotta ghjè un tafone *quoi *enfin *un *trou, una fossa.

Dunqua ùn scassaiani micca ? Quelli induv'elli pudianu scassà scassavanu ma certe volte innò. Ind'è e petre, ùn si pudia micca scassà. Videte quand'è vo cullate à issa ligna diritta induv'ellu ci hè un pastore chì stà à manca falendu è à dritta cullendu, diceraghju ? È bè eiu custi ci aghju cunnisciutu una vigna a chjamavanu : a vigna di a petra. Perchè tutti i monti eranu... eppo' fecia un vinu oh. Allora u vechju, perchè ci vulia à fà attinzione, tuttu u mondu ùn era micca riccu, avia in i scorni cusì mettia, piantava u so calzu *enfin u so magliolu. È custi si fecianu cinquanta litri di vinu centu litri di vinu è a chjamavanu a vigna di a petra, perchè era à mezu à e petre, fecia u vinu bonu *hein.

Incù chì attrazzu si scassava ? Incù u gaglione è a paletta. Un fossu à pocu pressu di ottanta centimi ancu novanta centimi. Abbastanza prufondu di manera à fà falà. Avà quessa hè per piantà a vigna infilirata. Avà quandu omu pianta a vigna cusì, certi volti a facenu u fossu, u so tafonu diceraghju è mettenu.

Planter la vigne

Bastelica

Planter la vigne. Ils le faisaient là où ils pouvaient. Meilleur était le terrain, plus il était facile de la couper mais la vigne, ils la faisaient plutôt... le bon terrain, ils le gardaient pour d'autres tâches. Ils plantaient la vigne souvent là où on ne pouvait pas faire grand-chose du terrain. Là ils plantaient la vigne.

Pourquoi la vigne poussait partout ? Elle prenait parce qu'ils défonçaient le terrain. Ils descendaient très profond et ils la faisaient prendre. Ils faisaient leurs petits murs et ils faisaient leurs terrasses.

A quelle époque de l'année plantait-on la vigne ? De janvier à mars. D'abord on préparait le terrain et parfois ils le préparaient même avant parce qu'il fallait du temps pour défoncer le terrain, on ne faisait pas comme avec les machines qui sont arrivées après, il faisaient à vue d'œil cela dépend de combien ils étaient à défoncer le terrain. S'ils étaient une à deux personnes il fallait même une année. Cela dépend de la vigne qu'ils allaient planter, planter beaucoup ou peu. Tous les ans in en faisaient un petit bout.

Avec quels outils on plantait la vigne ? D'abord, on défonçait le terrain avec le pic-pioche, avec la bêche et ensuite il y avait un outil. Avec la barre de fer qu'on enfonçait pour planter. La barre de fer est grosse, elle est ronde et pointue. La barre de fer est faite pour faire le trou.

Filicetu

Comment dit-on planter la vigne ? Alors, une vigne il faut faire un *scassu* pour faire la vigne et après on plante, on greffe et on récolte.

Et pour planter il y a le plantoir? Non non, pour planter, on avait un bâton : c'était un morceau de fer pointu avec une traverse.

U palu di farru ne se dit pas ? Le *palu di farru* c'est un nom qui dit beaucoup, qui représente un morceau de fer. Le *palu di farru*, c'est un levier, qui a une forme qui est bien définie. Le *palu di farru* est pointu d'un côté et de l'autre côté, a une forme de levier. On le met en appui avec ça. On soulève. Il a un talon, le *palu di farru*, qui fait qu'on l'utilise comme levier. Évidemment, avec le *palu di farru*, on peut faire des trous du côté pointu mais enfin, ce n'était pas avec le *palu di farru* qu'on plantait la vigne. Souvent, les vignes qui étaient plantées, étaient plantées avec un morceau de bois d'olivier sauvage parce que l'olivier sauvage, une branche de dix ans, qui fait à peu près comme ça, bien époincée, bien nettoyée, vous pouvez en planter des vignes, ce n'est pas l'olivier sauvage qui va s'user.

Planter la vigne

Bastelica

Piantà a vigna. A faciani induv'elli pudiani ma più u tarrenu era bellu, più era megliu pà travaglialla ma a vigna a faciani piuttosto... u tarrenu bellu u tiniani pà d'altr'affari. A vigna a piantaiani suventi induve u tarrenu ùn si ni pudiani micca serva troppu piantaiani a vigna.

Parchì a vigna piddaia in qualsiasi lochi ? Pigliava parchì faciani i scassi, falaiani massimu in fondu è a faciani piglià, faciani i so muretti è faciani i so fasci.

À chì epica di l'annata si pianta a vigna ? Da ghjennaghju à marzu. Prima si prepara u tarrenu po' certi volti u preparavanu ancu un annu à l'avanzu parchì ci vulia u tempu à fà i scassi, ùn si ne facia micca cum'è i *machines chì sò ghjunti dopu, ne facianu à vista d'ochji dipende quant'elli erani à fà i scassi. S'elli erani una è duii persone ci vulia ancu un annu. Dipende a vigna ch'elli aviani da piantà, da piantà massu o pocu. Tutti l'anni ni facianu un pizzatellu.

È incù chì attrazzi si pianta a vigna ? Prima si face u scassu incù u zappone, incù a vanga è dopu ci era un farru. Incù u palu di farru mittiamu nentru pà piantà. U palu di farru hè grossu, hè ronu, hè pinzutu. U palu di farru pà fà u tafonu.

Filicetu

Cumu si dici 'planter la vigne' ? Alors une vigne ci vole à fà un scassu pour faire la vigne et après si pianta, si insete è si coglie.

È pà piantà ci hè 'le plantoir' ? Non non pour planter on avait un bâton : c'était un morceau de fer pointu avec une traverse.

U palu di farru ùn si dicia micca ? U palu di farru c'est un nom qui dit beaucoup, qui représente un morceau de fer. U palu di farru c'est un levier, qui a une forme qui est bien définie. U palu di farru il est pointu d'un côté et de l'autre côté il a une forme de levier, on le met en appui avec ça on soulève. Il a un talon u palu di farru qui fait qu'on l'utilise comme levier. Évidemment, avec u palu di farru on peut faire des trous du côté pointu mais enfin c'était pas avec le palu di farru qu'on plantait la vigne. Souvent les vignes qui étaient plantées, étaient plantées avec un morceau de bois d'agliastru parce que l'agliastru, une branche de dix ans, qui fait à peu près comme ça, bien épointée, bien nettoyée, vous pouvez en planter des vignes, c'est pas l'agliastru qui va user.

Lecci 1

A quel moment plantait-on ? Je pense qu'ils plantaient au mois de mars, mars, avril.

Que faisait-on ensuite ? On plantait. Les vignes étaient plantées en profondeur.

Et comment faisait-on ? Avec quel outil ? C'était fait avec une grosse pioche, ils descendaient à soixante, quatre-vingt centimètres. C'était fait à la grosse pioche. Ils changeaient la terre d'un côté sur l'autre, ils mettaient des pierres au fond car cela faisait conserver l'humidité. Tu comprends ? Cela empêche l'évaporation et la vigne étant plantée en profondeur ; elle ne souffrait pas.

Lecci 2

Comment dit-on planter la vigne ? *Piantà a vigna.* Il fallait défoncer le terrain, bien le préparer et ensuite avec la corde, tirer un alignement pour faire les choses, pour planter la vigne en ligne. Pour qu'il y ait un espace, pour pouvoir la travailler au centre.

Fallait-il un terrain en particulier ? C'était un terrain particulier qui était adapté à la plantation de la vigne. On ne pouvait pas planter dans la terre noire, c'était comme du tuf. Un terrain adapté à la vigne était sec.

On mettait des piquets pour tenir la vigne ? Autrefois non. Ce n'est que plus tard lorsque sont arrivés les pieds noirs qu'il a fallu mettre des piquets parce qu'eux ils en faisaient en grosse quantité. Alors qu'autrefois non, c'était sans piquet.

Comment dit-on le plantoir ? C'est une chose pointue qui se plante dans le terrain. C'était un bout de rondin affuté et ensuite on faisait un trou. Ensuite, on plantait la vigne sauvage et ensuite on clôturait bien. Puis, au bout de cinq ou six mois, on greffait.

Letia

Donc, la vigne ne se plante pas sur n'importe quel terrain ? Il ne faut pas les planter dans les champs comme le blé, autant que possible. Il faut les planter dans des lieux plutôt secs pour que le vin soit bon... Bien entendu, les pieds noirs ont planté sur la côte orientale, là où on plantait le blé. Bon, ça vaut ce que ça vaut ce qu'ils faisaient. Pour avoir du bon vin, il faut planter sur les coteaux. Là où il y a peu d'eau.

Alors quelle période faut-il attendre pour planter la vigne ? Comment est organisé le travail annuel de la vigne ? Premièrement il faut défoncer le terrain.

Lecci 1

À chì mumentu si piantaia ? Credu ch'iddi piantessani di marzu, marzu, aprili.

È dopu chì si faccia ? Si piantaia. Erani piantati prufundi i vigni.

È incù chì si faccia ? Incù chì attrazzu ? Era fatta à u zapponu, falaiani ancu à sittanta, ottanta centimi. Era fattu à u zapponu. Cambiaiani a tarra da un cantu à quidd'altru, mittiani petri in u fundu parchì tinia l'umidità. Capisci ? Impidisci di svapurà è a vigna essendu piantata à fundu ùn suffria micca.

Lecci 2

Cumu si dici 'planter la vigne' ? Piantà a vigna. Ci vulia à *defunsà u tarrenu, preparallu bè è dopu incù a corda tirà l'alignmentu par fà i cosi, par piantà a vigna in alignmentu. Ch'iddu ci fussi un spaziu par pudella travaddà à mezu.

Ci vulia un tarrenu in particularu ? Era un tarrenu particularu chì era adattatu à a piantazione di a vigna. Ùn si pudia micca metta in a tarra nera era cum'è tufu. Un tarrenu adattatu pà a vigna era asciubaratu.

Si mittiani i picchetti pà tena a vigna ? In lu tempu innò. Ùn hè ch'è dopu quandu sò ghjunti i pedi neri chì ci hè vulsutu à metta i picchetti parchì iddi faciani in grossu. Invece innanzi innò era senza picchetti.

Cumu si dici 'le plantoir' ? Hè un cosu pinzutu chì si pianta in u tarrenu. Era un pezzu di rochju appinzutatu è dopu si faccia u tafonu è dopu, si mettia a vigna salvatica è dopu si sarraia bè è dopu, à u capu di cinque o sei mesa si insitia.

Letia

Dunqua a vigna ùn si metti micca annantu à qualsiasi tarrenu ? Ùn ci vole micca à ponale in li piani com'è pà u granone, *otantu ch'è pussibile. Ci vole à ponale in i lochi piuttosto secchi pà chì u vinu sia bonu... Ben intensu i pedi neri l'anu poste in la costa orientale induve puniani u granone, *là bò vale ciò ch'ellu vale u vinu ch'elli faciani. Pè avè u vinu bonu ci vole à ponale in e coste. In i lochi induve ùn ci hè micca assai acqua.

Allora chì periudu ci voli aspittà pà piantà a vigna ? Cumu hè urganizatu u travaddu ind'è l'annu di a vigna ? A vigna a prima di e cose ci vole à scassà.

A quel moment ? Et oui, on fait ça en hiver et ensuite on plante au printemps. Et alors avant on plantait, la première année on plantait les ceps et puis on greffait les ceps avec un pieu de fer. On faisait. Ensuite il y avait le bâton fourchu qu'on prenait... parce que le cep avait toujours besoin du talon, le talon de... sarment... il y avait le cep et puis il y avait là où elle était accrochée à un cep. On le prenait même avec la fourche on tappait. Mais maintenant ils vendent les ceps greffés donc cette opération qui ne se passent plus.

Patrimoni

La vigne, nous sommes vigneron depuis l'époque de mon grand-père, de mon père et de tous et donc et donc les parcelles... houe et marteau et petite bêche à la main. Ensuite ils plantaient leurs ceps. L'année suivante, ils greffaient et mettaient leur vigne pour faire leur vin personnel.

Qu'entend-t-on par vigne veille ou vigne nouvelle ? Le vieux raisin est meilleur, le vin est meilleur, il est plus gradué mais le rendement est plus faible alors qu'une vigne nouvelle rend plus mais il n'y a pas... la vieille vigne.

Quand plante-t-on les vignes nouvelles ? A notre époque, nous plantions les ceps sauvages et puis après ils greffaient. Ils greffaient la vigne sauvage pas la nouvelle, cep et ils greffaient voilà. Le sauvage résiste davantage à la sécheresse, à tout. Et ensuite ils greffaient.

Où est-ce qu'on prenait les vignes ? Sur les vignes anciennes, sur les vignes anciennes, nous les prenions pour faire les greffes sur les vignes nouvelles. Vous choisissiez la qualité que vous vouliez. Soit blanche soit noire, il y avait plusieurs qualités... par un voisin, un ami, il y avait plusieurs qualités de raisin. Moi j'ai fait comme ça, nous prenions, début décembre nous plantions le greffon.

Et il faut un terrain en particulier ou n'importe lequel ? Oui, il faut un terrain particulier et nous disons toujours qu'il faut que la vigne soit sur un lieu exposé au soleil et pas baigné. Pas de lieux trempés, pas de lieux humides car si on plante la vigne dans les lieux humides, elle donnera trois fois plus mais sa qualité se sera pas bonne car elle ne sera qu'eau. Il y aura peu de degrés alors que si elle est exposée, votre vigne, sur un versant au soleil, un truc comme ça la qualité est meilleure.

Il faut attendre un instant précis pour planter la vigne ? Ils la plantent en janvier, février, après plus.

Pourquoi en janvier et février ? La plantation, c'est janvier et février et en avril on les greffe. Lorsque la sève monte, en avril, à ce moment, on les greffe mais après un an, l'année suivante.

È quissu si faci à chî mumentu ? Ah iè, si face d'inguernu è dopu si pianta di branu. È allora nanzu si punia, u primu annu si punianu i maglioli eppo' dopu s'insitavanu i maglioli incù un palu di farru. Si facia. Dopu ci era u bastonu furcutu si pigliava... parchì u maiolu avia d'avè sempre u taccu, *le talon de ... sarment ... ci era u magliolu eppo' ci era induv'ellu era appiccicatu à u calzu. Si pigliava ancu à a forca è si pichjava. Ma avà vendanu i maglioli insitati dunque sò operazione ùn si passa più.

Patrimoniu

A vigna, noi simu vignaroli in tempi di u mo caccaru, di babbu è di tutti è dunque è dunque e pianutule marra è piccu è vanghinu à mana. Dopu piantavanu i so maioli, dopu l'annu dopu insitavanu è mittianu a so vigna pè fà u so vinu persunale.

Parchì si parla di una vechja vigna o di vigna nuvella ? A vechja l'uva ghjè più bona, u vinu hè più bonu, ci hè più gradu ma u rendamentu hè più chjucu invece chì una vigna nova rende di più ma ùn ci hè micca a vigna vechja.

Quandu si piantanu vigne nuvelle ? À nostri tempi, piantavanu i maioli salvatichi eppo' dopu insitavanu. A vigna salvatica insitavanu ma micca vigna mansa, maioli è s'insitavanu *voilà. U salvaticu resiste di più à a siccura, à tuttu è dopu insitavamu.

È i vigni induva si piddiani ? Nantu à e vigne vechje, nantu à e vigne vechje e pigliavamu pè fà l'inseti nantu à e vigne nove è sciglite a qualità chì vulite. O bianca o nera, ci era parechje qualità(ne) da un vicinu, un amicu, avia parechje qualità d'uva. Eiu aghju cusì, pigliavamu, nantu à decembre piantavamu è pigliavamu u mansu.

È ci voli un tarrenu in particolari o qualsiasi tarrenu ? Iè, ci vole un tarrenu particolare è noi dimu sempre a vigna ci vole un locu espostu à u sole è micca bagnura. Micca i lochi bagnati, micca i lochi umidi chì s'è in lochi umidi piantate a vigna, farà trè volte di più ma a qualità ùn hè micca bona chì sarà tuttu acqua. Ùn ci sarà micca gradu invece esposta a vostra vigna da un pughjale à sulana annantu un cosu a vigna a qualità hè più bona.

Ci voli aspittà un mumentu precisu pà mettala a vigna ? A piantanu ghjennaghju, ferraghju, dopu più.

Parchì di ghjennaghju è di frivaghju ? A piantazione hè ghjennaghju è ferraghju è d'aprile si insetanu quandu ci hè u suchju chì colla, d'aprile tandu si insetanu ma dopu un annu, l'annu dopu.

Et quels sont les outils que vous utilisiez pour la plantation de la vigne ? Les vignes, leurs ciseaux, après leurs tranchets pour les greffes, leur raffia pour les attacher, c'est tout. Après il faut beaucoup de courage pour travailler.

Petralba

Quand plantait-on la vigne, savez-vous si on plantait des vignes anciennes ou des vignes nouvelles ? Les vignes nouvelles. Ils mettaient, ils faisaient, ils mettaient des ceps, c'était le mot. Ils mettaient, faisaient, ils piochaient, ils labouraient et puis après ils faisaient des sillons. Ils faisaient des sillons, et il y avait tous les hommes. Ils prenaient et mettaient tous les ceps ils appelaient ça des ceps, ils les mettaient. Le terrain était labouré, pioché.

Quand se faisait la plantation ? Ah et bien celle-là, ils la faisaient, je me souviens de mes parents, au mois de mars-avril, vers là hein. Aux beaux jours quoi, nous préparions le terrain et après, vers mars- avril. Mais moi j'étais une jeune fille j'allais porter le vin et les affaires à ceux qui travaillaient, voilà.

Où se prennent- ils alors ces ceps ? Nous allions par exemple, il y en a qui ont des vignes, vois-tu ? Chez ceux qui ont beaucoup de vignes. Alors, lorsqu'ils taillaient au mois de janvier, je crois qu'ils coupent et ils prennent les très grosses affaires, beaucoup de bouquets, de gros bouquets comme ça et ils les mettaient dans l'obscurité dans la cave, dans l'eau. Ils les conservaient dans l'obscurité dans les caves et puis, lorsqu'ils allaient les mettre, ils les portaient et ils les plantaient. Ils plantaient cette chose-là. Et bien après il y en a quelques uns qui ne prenaient pas alors ils remettaient et puis voilà la vigne c'était voilà.

Quels étaient les instruments nécessaires à la plantation de cette vigne ? Ils plantaient avec un truc, ils faisaient un trou avec n'importe quoi. Puis après, avec un bon bout de bois, ils faisaient un trou et ils faisaient descendre le cep. Ils mettaient le sable et ensuite ils le couvraient de terre.

Spiluncatu

Et la vigne se plantait sur n'importe quel terrain ou fallait-il un terrain en particulier ? Et bien la vigne demande plutôt un terrain sec, pas un terrain marécageux par exemple.

Tocchisu

Comment faisait-on autrefois pour planter la vigne ? Autrefois il n'y avait pas... Avant il y avait la barre à mine. Les vignes en terre à quarante.

È qualessi sò l'attrazzi ch'è si usani p'è a piantazioni di a vigna ? E vigne e so trisore, dopu u so trinchettu p'è l'inseti, u so raffià p'è lialli, hè tuttu. Dopu ci vole assai curagiu p'è travaglià.

Petralba

Quandu si piantaiani i vigni, a sapeti s'è si mittiani vechji vigni o vigni nuvelli ? E vigne nuvelle. Mettianu, facianu, mettianu i maioli *ça s'appelait, mettianu, facianu, *ils piochaient, ils labouraient et puis après ils faisaient des sillons. Facianu i solchi, eppo' ci eranu tutti l'omi pigliavanu è mettianu tutti i maioli chjamavanu què i maioli, i mettianu què. U terrenu era lavuratu, zappatu.

À ch'è mumentu si facia a piantazione ? Ah bè quessu, a facianu mi ricordu i mo parenti, ghjeramu di marzu aprile p'è custi *hein. I belli tempi *quoi, preparavanu u terrenu eppo' dopu marzu aprile ma eiu eru giovane andavu à purtà u vinu è l'affari à quelli ch'è travagliavanu *voilà.

Induva si piddiani allora issi maioli ? Noi andavanu per esempiu ci sò ch'è anu e vigne, vedi ? Quelli ch'è anu assai vigne. Allora, quand'elli putanu à u mese di ghjennaghju, credu vanu à taglialle, taglianu è piglianu e grosse grosse affare assai assai i mazzuli i grossi mazzuli cusi eppo' i mettianu à u bughju ind'è e cave, ind'è l'acqua è i tenianu à u bughju ind'è e cave eppo' dopu quand'elli avianu da metteri i purtavanu è i piantavanu, piantavanu st'affare custi. O bè dopu ci n'era qualchi unu ch'è ùn pigliava micca allora rimettianu eppo' dopu voilà a vigna era *voilà.

Qualessi erani i strumenti necessari p'è a piantazione di issa vigna ? Avianu un affare, facianu un tufone ancù n'impurta ch'è eppo' dopu un bellu pezzu di legnu, facianu u tufone eppo' facianu falà u maiolu mettianu a rena eppo' dopu cuprianu cù a terra.

Spiluncatu

È a vigna si mittia annantu à qualsiasi tarrenu o ci vulia un tarrenu in particolari ? Bè a vigna dumanda piuttosto un tarrenu seccu, micca un tarrenu padule par esempiu.

Tocchisu

In i tempi cumu si facia p'è piantà a vigna ? In i tempi ùn ci era micca... Tandù ci era a barramina. E vigne in terra à quaranta.

Lorsque tu l'enterres, tu l'écrases au fond, la bouture non greffée, tu l'écrases au fond pour qu'elle lâche de suite. Et tu la serrais et alors l'année d'après on greffait... Pas la même année, on greffait, l'année suivante. Et la vigne, pour greffer la vigne, tu laisses un bourgeon dehors. Et tu le recouvres de terre, tu comprends ?

Fallait-in un terrain particulier ? Cela dépend... ces *mezanile*... les *mezanile* tu sais ce que c'est ? **Non.** *Mezanile* c'est là où il y a beaucoup de soleil. On dit *mezanile*. La vigne généralement fait de partout, sauf dans l'eau. L'eau, ce n'est pas bon. Sur les *mezanile*, cela veut dire au pied des montagnes. On ne faisait pas de vigne au Niolu, ça ne pousse pas. En montagne ici, nos *mezanile* qui vont le plus haut vont jusqu'à Tox ici, Tocchisu ou Zalana. Ils plantaient la vigne au pied des montagnes. En montagne, la vigne ne rend pas, tu comprends ?

Quelle période faut-il alors attendre pour planter la vigne ? Tu plantes la vigne au mois de mars. Tu prépares le terrain en septembre, octobre et mars, tu la plantes et l'année suivante tu la greffes. Pour la récolte, il faut que tu attendes quatre ans, trois ou quatre ans. Le temps qu'elle prenne. La vraie vigne, pour qu'elle te donne une récolte, il faut compter cinq ans, les deux premières années, il n'y a pas de production, peu, des petites grappes.

Et pour tenir les vignes, ils mettaient des cannes ? Non non non, des piquets de bruyères. Les piquets de bruyère parce qu'ils tenaient beaucoup. Les piquets de bruyère tiennent, si tu les coupes à la lune, ils tiennent même quinze et vingt ans. Si tu coupes à la lune. A la vieille lune. Ils mettaient ça pour ne pas que le vent brise la greffe.

Et quand le faisait-il ? En hiver, en janvier.

Alors comment dit-on le plantoir ? Le plantoir maintenant, ils le font avec une petite fourche. A notre époque, cette petite fourche n'existait pas. Il y avait la barre à mine. La barre à mine c'était un bout de fer comme ça pointu, tu faisais un trou et si tu pouvais, si c'était possible on mettait un peu de sable au fond.

Venacu

Comment dit-on la vigne et un terrain planté en vigne ? A vigna et il y en a qui l'appelle *u campu*. Parce que la vigne avait le nom de là où elle était plantée. Par exemple j'ai une vigne à Fiuminale, j'ai planté la vigne au pied de la montagne ou sinon à côté du fleuve. On les appelle les *parcelle*. La *parcella* c'est un morceau de terrain où est plantée la vigne. Mais ces parcelles avaient des noms : parfois c'était le Munticellu, parfois la Pianella... Et ainsi, les gens étaient obligés de travailler. Le véritable nom des parcelles de vigne est la *parcelle*. Autrement il y en a qui disaient *a chjusella*, *u chjosu*, *u campu*, tu vois ? Cela dépend hein.

Comment dit-on planter la vigne ? *Piantà a vigna*.

Quand'è tù a interri a inciacchi in fondu, u maiolu bastardu u inciacchi in fondu per ch'ellu capii subito. Eppo' u stringhjie è tandu quandu l'annu dopu s'insitava... Micca l'annu stessu, l'annu dopu si insitava. È a vigna, pè insità a vigna lasci un ochju fora. Eppo' u copri di terra capisci ?

È ci vulia un tarrenu in particolari ? Dipende puru... ste mezanile... e mezanile a sai chì hè e mezanile ? *Nò*. Mezanile hè induve sorte assai sole. Si dice mezanile. A vigna in generale face in ogni lochi, fora di in l'acqua. L'acqua, *c'est pas bon. In mezanile vole di à pede di e muntagne. Ùn faccia micca e vigne in Niolu, ùn pussa micca. In muntagna quì, e nostre mezanile u più sinu à Tox quindi, Tocchisu o Zalana. À pede di muntagne poniani e vigne. In muntagna a vigna ùn face nunda capisci.

Allora è ci voli aspittà chì periodu pà piantalla issa vigna ? A vigna a poni di marzu. Pripari u tarrenu settembre, aostu, ottobre è marzu, a pianti è l'annu dopu a inseti è per aspittà a ricolta ci vole chì tù aspetti quattri anni, trè o quattr'anni. U tempu ch'ella piglii. A vera vigna per ch'ella ti dia a ricolta ci voli à cuntà cinqu'anni, i duoi primi anni ùn ci hè micca pruduttu, pocu, piccule caspe.

È pà tene i vigni si mettiani e canne ? *Nò*, nò i picchetti di scopa. I picchetti di scopa perchè tenianu assai. I picchetti di scopa tenenu, s'è tù i tagli à a luna, tenenu ancu quindici è vint'anni. S'è tù tagli à a luna. À a luna vechja. Mittianu quessu per chì u ventu ùn troncati micca u insetu.

È quandu si faccia ? D'inguernu, di ghjennaghju.

Allora cumu si dici 'le plantoir' ? 'Le plantoir' avà u facenu incù una forchetta. Noi prima ùn esistia micca a forchetta. Ci era a barramina. A baramina era un pezzu di farru cusì pinzutu, faccia u ciottu è s'è tù pudia, s'ellu ci era in fondu sciaccavamu appena di rena.

Venacu

Cumu si dici 'la vigne' è un tarrenu induv'iddi ci sò i vigni ? A vigna è ci sò chì u chjamavanu u campu. Perchè a vigna avia un nome u locu induv'ella era piantata a vigna. Per esempiu aghju a vigna in Fiuminale, aghju piantatu a vigna à u pede di a muntagna o sinnò accantu à u fiume. E parcelle si chjamanu. A parcella ghjè u pezzu induve hè piantata a vigna. Ma issa parcella avianu i so nomi certi volti era u Munticellu, certi volti era a Pianella... È face chì cusì(ne) a ghjente era obligata di travaglià è allora e parcelle di vigna, u veru nome hè a parcella, o sinnò ci sò chì dicia a chjusella, u chjosu, u campu, vedi ? Si dipende *hein.

Cumu si dici 'planter la vigne' ? Piantà a vigna.

Avec quels outils se faisait la plantation de la vigne ? A Venacu, il y avait le pic et la palette. On faisait tout comme ça. À l'époque, il n'y avait pas de motoculteur et parfois certains, comme nous, avaient une mule ou un cheval ou un âne. On labourait même avec des bœufs. Alors à ce moment, on cassait le terrain avec... Il s'appelait *u cunceghju*, la charrue. Autrement c'était la palette et le pic mais enfin si on avait un animal on pouvait faire des bandes de terre et puis faire des fossés.

A quel moment plantait-on la vigne ? La vigne se plante maintenant au printemps et ensuite on commence à vendanger, enfin dans les montagnes parce que maintenant on vendange n'importe quand, après Michel c'est à dire après Sain Michel c'est le 29 septembre parce que à ce moment là le raisin était bien mur.

A Venacu ? Oui à Venacu. Parce que à Venacu, attention, si vous observez Venacu, je ne sais pas si vous connaissez l'endroit ? Les vignes étaient toutes en contre bas du village parce que au village même c'était plutôt pour planter des pommes de terre, des haricots parce qu'il y avait de l'eau. On met la vigne en principe dans un lieu où on ne peut pas arroser. La vigne n'avait pas besoin d'eau. Alors, là, sous le village de Venacu, il y avait toutes les vignes et jusqu'à Fiuminale, Fiuminale qui porte bien son nom : là où il y avait un fleuve quoi.

Y-a-t-il quelque chose, un outil pour faire des trous pour la vigne, le plantoir, cela existe ?
Pour planter, il y a le pic.

Et la barre de fer ? Ah mais la barre de fer ce n'est pas pour planter la vigne, la barre de fer c'est pour enfoncer le piquet, le *piottulu* pas le piquet, le piquet c'est en français. Mais je vous dirais que dans la vigne il n'y avait ni *piottuli* ni piquets.

On n'en mettait pas ? Non rien, la vigne était petite comme ça. Ça c'est maintenant qu'ils mettent les choses... ces vignes qui semblent être des murs. Parce qu'elles sont hautes ! Elles sont hautes, tandis qu'autrefois non autrefois c'étaient de petites vignes comme ça.

Incù chì attrazzi si facia a piantazione di a vigna ? In Venacu ci era u gaglione è a paletta. Si fecia tuttu cusì. À l'epica, ùn ci era micca *motoculteur è certi volti ci era chì, cum'è noi, aviamu una mula o un cavallu o un sumere è si lavurava ancu cù i boii allora tandu si rumpia u terrenu incù... un cunceghju si chjamava, *une charrue. O sinnò ghjera a paletta è u gaglione ma *enfin si omu avia un animale si pudia appena striscià u terrenu eppo' fà i so fossi.

À chì mumentu si piantaia a vigna ? A vigna si pianta avà di veranu è dopu si cumencia à vindimià, *enfin in e muntagne perchè avà si vindimieghja n'importa quandu, dopu à Michele *c'est à dire Santu Michele ghjè u 29 di settembre perchè tandu l'uva era bella matura.

In Venacu ? In Venacu *oui. Perchè in Venacu, attinzione, s'è vo vidite Venacu, ùn sò s'è vo cunniscite u locu ? E vigne eranu sottu à u paese perchè in paese stessu era piuttosto pè fà i pommì, i fasgioli perchè ci era l'acqua. A vigna à principiu si mette ind'è un locu induv'ellu ùn si pudia innacquà. A vigna ùn avia micca bisognu d'acqua. Allora sottu à u paese di Venacu custi eranu tutte vigne è sinamente à u Fiuminale, u Fiuminale chì porta u so nome : induv'ellu ci era u fiume *quoi.

Ci hè qualcosa, un attrazzu pà fà i tafoni pà a vigna 'le plantoir' ci hè ? Pà piantà ci hè u gaglione.

È u pal'di farru ? Ah ma u pal'di farru ùn hè micca per piantà a vigna, u pal'di farru hè per infunsà u picchettu, piottulu micca u picchettu, u picchettu hè francese. Ma vi diceraghju chì a vigna ùn ci era micca nè piottuli nè picchetti.

Ùn si mettiani micca ? Innò nunda, a vigna era tamantuccia cusì. Quessi ghjè avà chì mettenu i cosi... isse vigne chì parenu muri. Parchì sò alti ! Sò alti, invece chì tandu innò tandu era piccule vignucce cusì.

Déchausser-Chausser

Bastelica

Sortir la terre du pied puis lui mettre un peu de fumier et les attacher. Ensuite, on repassait la charrue qui renversait. Ensuite, sont arrivées les cavaglioneuses qui passaient. Ensuite sont arrivées toutes les machines. D'abord, nous faisons tout à la houe, nous passions et déchaussions tous les ceps à la houe comme ça et ensuite nous chaussons.

Lecci 1

Comment faisait-on pour déchausser et chausser ? Avec la pioche ou autrement avec la charrue. Ils déchaussaient. Il y avait la charrue qui passait, la charrue avec une mule admettons, elle déchaussait.

Lecci 2

Comment dit-on déchausser et chausser les ceps ? *Aratà*, cela veut dire avec le grand pic éloigner la terre du pied et *maghjincà* cela veut dire approcher. Avec la charrue. En octobre on l'éloigne et en mai on la rapproche pour que, lorsqu'il pleut, le pied prenne par l'eau.

Letia

Et bien cela, c'était au début de l'hiver : on déchaussait, on les enterrait, c'est à dire qu'on faisait un trou au pied du cep qui permettait de sortir les racines. Les *barbagliule*, ce sont des racines, ce sont de petites racines qui sortaient souvent sur le cep et qu'il fallait enlever parce que c'était... ces racines étaient sur le dessus et prenaient le sec. Donc, on les coupait de façon à ce que le cep ait des racines en profondeur et puis après, cela permettait de fumer le terrain parce qu'avant, il n'y avait pas trop d'engrais. Maintenant, ils le répandent, il y a des engrais qu'ils mettent avec des médicaments à l'intérieur sur les feuilles alors qu'autrefois ils prenaient le vieux fumier. Il ne fallait pas le fumier de l'année en cours, le fumier surtout le fumier de caprins pouvait tuer les ceps si on mettait celui de l'année en cours. C'était le fumier le plus important ici. Alors, il fallait le laisser brûler durant une année et ensuite on mettait ce fumier au pied du cep et on chausait, on recouvrait de terre pour fortifier le cep.

Déchausser-Chausser

Bastelica

Caccià a tarra di u pede poi pà mettalù ùn pocu di suvu è pà lialle è dopu, ripassaiami a *charrue chì rivasciava. Dopu hè ghjuntu les *cavaglioneuses chì passava. Dopu sò ghjunti tutti i *machines. Prima faciamu tuttu di marra, passavamu è scalzavamu tutti i calzi di marra cusì è dopu incalzavamu.

Lecci 1

Cumu si facia scalzà/calzà ? Incù a zappa o sinnò incù l'aratu. Scalziaiani. Ci era l'aratu passaia l'aratu incù una mula ammittimu, scalzaia.

Lecci 2

Cumu si dici 'déchausser et chausser les ceps' ? Aratà, vò di incù u maronu alluntanà a tarra da u pedi è maghjincà vò di avvicinà. Incù l'aratu. D'uttrovi s'alluntana è di maghju si avvicina parchì quand'iddu piovi chì ci hè u pedi piddu pà l'acqua.

Letia

È bè quissu in principiu d'invernu si scalzavanu, s'acciuttulavanu *c'est à dire si facia una ciuttula à u pedu di u calzu chì permittia prima di caccià e barbagliule. E barbagliule *c'est des racines, sò radichelle chì surtianu suvente annantu u ceppu è chì ci vulia levità parchì ghjera.. isse radiche ghjeranu sopra sopra è pigliavanu u seccu dunque si tagliavanu di manera chì u calzu avessi e radiche in prufundura eppo' dopu p'irmittia d'assuvà parchì tandu ùn ci era tantu *engrais. Avà u lampanu, ci sò *l'engrais chì mettanu incù a medicina nantu à e fronde invece chè tandu pigliavanu u suvu vechju, ùn ci vulia micca u suvu l'annu stessu, u suvu soprattutto u suvu caprunu pudia tumbà i calzi si omu mittia l'annu stessu. Ghjera u suvu u più impurtante quì. È allora ci vulia à lacallu brusgiallu durante un annu è dopu si mittia issu suvu à u pede di u calzu è si rincalzava, si ricupria di tarra pà fertificà u calzu.

Patrimoniu

Quand fait-on cette action ? Il faut la déchausser en décembre, la déchaussée avec la pioche. En décembre, ils labourent et ils déchaussent et ensuite au mois de mai, ils la chaussent, ils mettent la terre au pied, voilà.

Comment dit-on le petit joug ? *A coppia* pour les mulets. Il y a le petit joug pour les mulets le collier. Le petit joug est en bois.

En fait les bêtes passaient entre les lignes de la vigne ? Chez nous, elles passaient six fois dans la même file. Elles passaient... la vigne... à un mètre, un mètre soixante, un mètre vingt-cinq et cela fait qu'avec un mulet... il fallait passer pour finir sa rangée.

A quoi cela servait ? C'était pour lancer la terre au pied ou lorsqu'il faut le déchausser, quand il faut rapprocher la terre. Il y avait un sens : soit on démarrait par la droite, soit par la gauche.

Petralba

Lorsqu'on recouvre de terre comme ça, il n'y a pas un mot pour indiquer cette action ? Et bien, ils amassent la terre comme ça, ils faisaient bah, en français c'est une motte, ils amassent la terre sur la bouture comme cela pour bien la couvrir, pour ne pas que l'air entre à l'intérieur. Il ne faut pas d'air.

Pourquoi ? Parce qu'il pourrissait voilà en corse *si fragicava*.

Tocchisu

Et en quoi consiste cette action de déchausser et chausser ? Lorsque tu déchausses, c'est pour sortir le *bastardu*.

Le bastardu, qu'est-ce que c'est, c'est le cep sauvage ? C'est le sauvage pour qu'il ne te tue pas les bonnes pousses et on sort le sauvage car les bonnes pousses... c'est ensuite au printemps. En hiver, tu le déchausses et ensuite tu le chausses pour l'été afin qu'il ne souffre pas trop de la sécheresse.

Très bien et avec quoi le faisait-on ? On le faisait à la main avec la fourche.

Et cela à quel moment ? On déchaussait en hiver, en janvier et en février. Au printemps lorsque le sauvage sort, tu lui ôtes et puis en été, tu le chausses de terre pour qu'il ne souffre pas de la sécheresse. Afin que le pied ne souffre pas, qu'il ne manque pas d'eau.

Venacu

Comment dit-on déchausser les ceps ? *Scalzà*.

Et chausser les ceps ? *Accalzà*.

Patrimoniu

Quandu si faci quist'azzione ? Ci vole à scalzalla di decembre, scalzalla cù a zappa. Decembre, lavoranu è a scalzanu è dopu nantu à maghju a maghjincheghjanu, mettanu a terra à u pede *voilà.

Cumu si dici 'le petit joug' ? A coppia pà i muli. Ci hè a coppia è i muli u *collier u *collier. A coppia hè in legnu.

Infatti l'animali passaiani trà i filagni di vigna ? Ind'è noi passava sei volte ind'è a listessa fila. Passavanu a vigna.... à un metru, un metru è sessanta, un metru vinticinque è face chi cù u mulu... ci vulia à passà pè finì a so rangata.

È à chì servia ? Ghjera pè lampà a terra à u pede o quandu ci vole à scalzallu, quandu ci vole à maghjincalla, ci era un sensu o principiate da a dritta o principiate da a manca.

Petralba

Quandu si copri di terra cusì ùn ci hè micca un nomu pà indicà st'azione qui ? Bè accoglienu a terra cusì, facianu bah, en français c'est une motte, accoglienu a terra annantu à u maiolu cusì pè bè cupertu ch'ellu ùn entrisse micca l'ariu dentru à ùn ci vulia micca l'ariu.

Parchì ? Perchè si fracigava *voilà in corsu si fragicava.

Tocchisu

È in chì cunsisti st'azione di scalzà è accalzà ? Quand'è tù scalzi hè pè caccia u bastardu.

U bastardu chì ghjè, ghjè quiddu salvaticu ? Ghjè u salvaticu è ch'ellu ùn ti tombi micca u leghjittimu, u insetu *lorsque tu as greffé. Quand'è tù inseti, u bastardu s'ellu sorte assai suttu ti tomba u leghjittimu è si caccia u bastardu chì u leghjittimu ... hè dopu di veranu. D'inguernu, u scalzi è dopu l'accalzi pè a istatina ch'è ùn soffri micca troppu di sicchina.

D'accordu è incù chì si facia quissu ? Si facia à a manu cù a forca.

È quissu à chì mumentu si facia ? Si scalzava d'inguernu, di ghjennaghju è di ferraghju. Di veranu quandu sorte u bastardu u li cacci eppo' d'istatina l'accalzi a terra per ch'ellu ùn soffre di sicchina. Chì u pede ùn soffre micca, ch'ellu ùn manchi micca d'acqua.

Venacu

Cumu si dici 'déchausser les ceps' ? Scalzà.

È 'chausser les ceps' ? Accalzà.

Que faisait-on ? Avec le pic, à moins que, et c'était mon cas, avec un cheval et nous avions une petite charrue. Elle nous permettait de labourer dans la vigne. Déchausser et chausser. Alors, dans ces petites vignes qui sont faites comme cela en escaliers, l'animal ne peut pas travailler. C'était tout à la main.

Justement comment s'appelle le petit joug ? Pour coupler les animaux ? Mais cela pour les bœufs alors ? **Oui je sais que les vignes étaient plantées étroites non ? Donc peut-être que deux animaux ne passaient pas ?** Non, on passait seulement avec un cheval. **Il y a le joug ?** Mais le joug était pour les bœufs. Alors à ce moment-là ils labouraient avec l'araire qu'ils nommaient et les bœufs avaient un joug, je sais qu'il y a un nom mais je... Moi c'était plutôt avec le cheval mais avec les bœufs j'ai vu labourer. Mais, à mon époque, les bœufs ont commencé à disparaître hein. Il y avait plutôt le mulet... Il y avait aussi quelques bœufs, c'est vrai mais pas chez moi, à Venacu. Ce n'est pas connu hein mais je sais qu'à Altiani... Mais il y en a toujours, vous savez où il y en a à côté de Corti ? A Santa Lucia. Les bœufs, attention, faisait un beau travail parce qu'il avançait doucement. Mais, on leur mettait un araire, l'araire descendait admettons à dix centimètres alors que la charrue qu'ils nommaient, on la faisait descendre un peu plus. Mais, pour le blé, il suffisait de peu. Dix centimètres suffisent pour le blé. Mais pour la vigne, il faut un petit peu plus.

Chì si facia ? Incù u gaglione, à minimu chì, ghjera u mo casu, incù un cavallu è aviamu un picculu aratu è ci permettia di lavurà ind'è a vigna. Scalzà è accalzà. Allora ind'è iste vignucce chì sò fatte cusì à scalelle custì l'animale ùn pudia micca travaglià è ghjera tuttu à manu.

Ghjustu à puntu cumu si chjama 'le petit joug' ? Pà accuppià l'animali ? Ma quessu à i boii allora ? **Iè a socu chì i vigni erani piantati stretti innò ? Dunqua forse duii animali ùn passaiani micca ?** Innò passavamu ghjustu incù un cavallu. **Ci hè a coppia ?** Ma quessa a coppia era per i boii. Tandu lavuravanu incù u cunceghju chì chjamavanu è i boii avianu una coppia sò chì ci hè qualchi nome ma ùn... Eiu era piuttosto incù u cavallu ma incù i boii aghju vistu lavurà ma à i mo tempi i boii cuminciavanu à smarisce *hein. Ci era piuttosto u mulu... ci era dinò qualchi boiu hè vera ma micca ind'è mè in Venacu ùn hè micca cunnisciutu *hein ma sò chì in Altiani... Ma ci sò sempre, sapete induv'elli sò vicinu à Corti ? In Santa Lucia. I boii attenzione fecianu un bellu travagliu perchè viaghjavanu pianu ma li si mettia un cunceghju, un cunceghju falava addimettimu à dece centimi invece chì incù l'oratu chì chjamavanu u feciamu falà appinuccia di più. Ma per u granu bastava pocu, dece centimi bastanu pè u granu ma per a vigna ci vole appinuccia di più.

Les terrasses de la vigne

Bastelica

Les terrasses, il en fallait parce que le terrain était trop en pente, avec son mur, son muret. L'eau se retient mieux et le terrain est plus mou à travailler. Les murets, tous les murets, des pierres les unes sur les autres pour retenir la terre afin qu'elle ne s'effondre pas.

Filicetu

Les terrasses ? Il n'y en avait pas ? Comment était plantée la vigne ? C'était un terrain plat ou en pente ? Et oui. Ben il y avait les deux. En général c'était plutôt plat.

Ici à Filicetu c'était plat ? Oui mais il y en avait en terrasses. Moi j'en avais une, il y avait des terrasses. Les pentes on dit *e ripe* mais en général *e ripe*, ce sont des parties de soutènement de la terre, même sans pierre, des murs en terre.

Et on disait la lenza ou le fasciu ? Oui *una lenza* mais si vous voulez, c'est un mot *a lenza* qui désigne en général, qui ne désigne pas une plantation de vigne. *Una lenza* de n'importe quoi, de pomme de terre ou de blé, c'était un beau terrain, *una lenza*, une belle surface plane.

Lecci 1

La terrasse est tenue comment ? Par un mur lorsque c'est la *ricciata*, ce n'est pas de la terre, il y a un mur lorsque c'est une *ricciata*. Le terrain est soutenu par un muret en pierre, par un mur.

Lecci 2

Il y avait de petits murs pour tenir la terre, pour que l'eau n'emporte pas tout sur son passage lorsqu'il pleuvait.

De quoi étaient faits les murs ? En pierre, en pierre sèche. Ils l'appelaient également la *ricciata*. C'était un mur en pierre de soutènement.

Letia

A quoi sert de faire des terrasses ? Cela sert à ce que la terre ne s'en aille pas lorsque... la pioche. Alors pour retenir, c'était pour retenir la terre. C'était, c'est un drôle de travail. A certains endroits comme ici, il n'y a pas besoin de faire des murs lorsque la terre est... lorsqu'il y a le tuf et que la terre est un peu plus lourde que la terre noire. Il y a des terrasses faites avec les murs de terre. Il y a l'herbe qui pousse sur les murs et ils tiennent.

Les terrasses de la vigne

Bastelica

I fasci, ci vulia à fà parchì u tarrenu era troppu in pendita, cù u so muru, u so murettu. L'acqua si ritene megliu è u tarrenu hè più palpu à travaglià. I mascelli, tutti i muretti, petre une annantu à l'altre pà ritene a terra ch'ella ùn si ne fale.

Filicetu

'Les terrasses' ? Ùn ci n'era micca ? Cumu era piantata a vigna ? Era un tarrenu pianu o era u tarrenu in pendita ? Et oui. Ben il y avait les deux. En général c'était plutôt plat.

Quì in Filicetu ghjera pianu ? Oui mais il y en avait en terrasses. Moi j'en avais une, il y avait des terrasses. Les pentes si dice e ripe mais en général e ripe ce sont des parties de soutènement de la terre, même sans pierre, des murs en terre.

È si dicia a lenza o u fasciu ? Oui una lenza mais si vous voulez c'est un mot a lenza qui désigne en général, qui ne désigne pas une plantation de vigne. Una lenza de n'importe quoi, di pommi di tarra, de pomme de terre ou de blé, c'était un beau terrain, una lenza, une belle surface plane.

Lecci 1

A ricciata cumu hè tenuta ? Pà u muru ma quandu hè a ricciata ùn hè micca tarra, ci hè a so murata quandu ci hè a ricciata. U tarrenu sustenutu pà una murata in petra, pà un muru.

Lecci 2

Ci erani i picculi mura par tena a tarra, chì l'acqua quand'iddu piuvia ùn si purtessi tuttu u tarrenu.

I muri di chì erani fatti ? Di petra, di petra sicca. A ricciata dinù a chjamaiani. A ricciata hè u muru in petra di sustinamentu.

Letia

À chì ghjova di fà e lenze ? Ghjova di manera à chì a tarra ùn si ni vaghe micca quandu ... a zappa. Allora pà ritene, pà ritene a tarra era. Ghjera, ghjè un *drollu di travagliu. In certi lochi cum'è quì ùn ci hè mancu bisognu di fà i muri quandu a tarra ghjè... quand'ellu ci hè u tofu chì a tarra ghjè un pocu più lurdu cà a tarra nera. Ci sò e lenze fatte incù e ripe di tarra. Ci hè l'arba chì pussa nantu à le ripe è tenenu.

Il y a une herbe qu'ils appellent *a gole vulpina*, en français ils l'appellent le dartylon synodon. Cette herbe-là tient les murs en terre. Elle tient quelques... une terrasse est soutenue soit par un mur...

Justement comment s'appellent ces murs qui soutiennent normalement ces terrasses ? Una ripa.

Ce mur-là est une ripa ? Une *ripa* c'est un mur comme celui-ci qui est en terre. Ici il y a les murs, à côté-là-bas il y a le mur, là-bas, là-bas c'est un mur et ici il y a la *ripa*.

Une *ripa* est un mur de terre.

Patrimoniù

Lorsque le lieu était en pente comme ça... les lieux étaient rares, ils faisaient les murs et ils faisaient escalier par escalier. Un escalier, une traverse ; il y en avait trois, quatre, tous les jardins étaient comme ça, les vignes comme ça, un bout ici, trois ou quatre mètres.

Pourquoi ne fallait-il pas laisser en pente ? Parce que l'eau emportait la terre quand il pleuvait, toute la boue et puis on travaillait mieux. On piochait la terre et quand l'hiver arrivait, les tempêtes... terrasses, ces bandes de terre. Une comme ça, une dessus, les murs, leurs bandes de terre.

Tocchisu

Pourquoi fallait-il faire les terrasses ? Afin qu'en hiver, l'eau n'emporte pas la terre.

Et comment s'appellent les murets de soutien des terrasses ? *I muri* en corse *i muri*. *E murelle*.

Ils étaient en terre ? En pierre. Et tu sais ce qu'est *a ripata* ? Tu fais un mur dans un lieu un peu suspendu et comme ça, tu plantes la vigne. La vigne ne nécessite pas beaucoup d'eau même si elle est un peu en pente comme ça, ça lui fait du bien.

Venacu

Comment dit-on les terrasses vous voyez quand la vigne est plantée comme sur des escaliers ? *À scalella*.

A lenza ne se dit pas ? *A lenza* ce n'est pas ça. *A lenza* c'est un bout et même *a lenza* c'est un bout et puis *a lenza* sert aussi de mesure. On dit : il a tiré la *lenza* ; ce n'était pas son vrai nom. La *lenza* c'est pour prendre une mesure. Quand elles sont comme ça, ils l'appellent *à scalella* ou les petites *fasce* comme ça.

Ci hè un arbara ch'elli chjamani a gole vulpina, in francese u chjamanu le dartylon synodon è chì quessa tene e ripe. Tene qualchi ... una lenza hè tinuta sia pà un muru...

Cumu si chjamani ghjustapuntu issi muri chì tenani nurmamenti isse lenze ? Una ripa.

Quissu u muru ghjè una ripa ? Una ripa ghjè un muru cum'è quessu quì chì ghjè di tarra.

Quì ci sò i muri, accantu quallà ci hè u muru, quallà, quallà ghjè un muru è quì ci hè a ripa. Una ripa hè un muru di tarra.

Patrimoniu

Quando u locu era in pendita cusì i lochi eranu scarsi, facianu i muri è facianu scalinu per scalinu. Un scalinu, una traversa è ci n'era trè, quattru, tutti i giardini eranu cusì, e vigne cusì, un pezzu qui, trè o quattru metri...

Parchì ùn ci vulia micca lacà in pendita ? Perchè l'acqua si purtava a terra quand'ellu piove, tuttu u lavasinu eppo' si travagliava megliu, a terra a zappavamu è quandu ghjunghjia l'inguernu, i tempurali... scaline, e so fasce. Una cusì, una nantu, i muri, e so fasce.

Tocchisu

Parchì ci vulia à falle e lenze ? Perchè l'inguernu l'acqua ùn si pari micca a terra.

È cumu si chjamani 'les murettes de soutien des terrasses' ? I muri in corsu i muri. E murelle.

In chì erani fatti in tarra ghjerani ? In petra. È a sai chì ghjè a ripata ? Faci un muru in un locu appena appesu è cusì pianti a vigna. A vigna ùn vole micca assai acqua puru s'ella hè appena in penta cusì li face bè.

Venacu

Cumu si dici 'les terrasses' sapeti quandu a vigna è piantata cum'è à scalini ? À scalella.

A lenza ùn si dici micca ? A lenza ùn hè micca quessa, a lenza ghjè un pezzu è ancu a lenza ghjè un pezzu eppo' a lenza serve ancu in a misura si dice : a tiratu a lenza ; ùn era micca u so veru nome. A lenza hè per piglià a misura. Quand'elli sò cusì ci sò chì a chjamanu à scalella o e piccule fasce cusì.

Oui on dit aussi e fasce ? Oui les *fasce* sont, il y a la *fascia* et puis il y a le mur. Oui, la *fascia*, un mur, *a fascia* et un autre mur. Alors à ce moment on dit : je fais la vigne en terrasse.

Les murets comment s'appellent-ils quand c'est planté en terrasse ? *U muru.*

Il n'y a pas a ripa ? Oui, elle y est mais la *ripa* n'est pas un mur. A *ripa*, c'est u muru en terre, c'est pour cela qu'ils disaient : « la *ripa* s'est effondrée », la *ripa* s'est effondrée parce que ce n'était pas des murs faits de pierres. Ils étaient plutôt en terre. Alors, quand arrivait un orage ou quelque chose comme ça, on disait : la *ripa* s'est effondrée. La *ripa* était juste là pour tenir un peu de terre quelque part mais ce n'était pas...

Mais cela se faisait même pour la vigne ? Pour la vigne, il ne fallait pas qu'il y ait trop de mur en terre parce qu'après l'eau tombait et les orages emportaient tout... Le mur en terre était plutôt pour faire les légumes, pour planter les pommes de terre, les haricots. Bon, nous nous disons *i pustimi*. Certains disent... en corse j'ai toujours entendu dire : *u pustime*.

Qu'est-ce que c'est ? *U pustime* ce sont les légumes. Mais la *ripa* n'est pas un mur. C'est un mur mais en terre. Il peut y avoir même quelques pierres mais ce n'était pas un truc de soutènement.

Iè si dici ancu e fasce ? Iè e fasce sò, ci hè a fascia eppo' ci hè u muru. Iè a fascia, un muru, a fascia è un antru muru. Allora tandu si dice facciu a vigna à scalella.

I muretti cumu si chjamani quandu hè piantatu in fasciu ? U muru.

Ùn ci hè micca a ripa ? Iè ci hè ma a ripa ùn hè micca un veru muru a ripa, hè un muru in terra, per quessa dicianu si ne hè falata a ripa, si ne hè falata a ripa perchè ùn eranu micca muri fatti in petra eranu piuttosto robba di terra allora quand'ellu ghjunghia un tempurale robba cusì si dicia hè falata a ripa. A ripa era ghjustu pè tene appinuccia di terra in qualchi locu ma ùn era micca...

Ma si facia ancu pà a vigna ? Pè a vigna ùn ci vulia micca ch'ellu ci fussi troppu ripa perchè dopu l'acqua si ne falava è i tempurali si ne parava... a ripa era piuttosto pè fà i pustimi, pè piantà i pommi, i fasgioli. *Bon noi dimu i pustimi ci sò chì dicenu... in corsu aghju sempre intesu di : u pustime.

Chì ghjè ? U pustime *c'est les légumes. Ma a ripa ùn hè micca un muru. Ghjè un muru ma in tarra. Ci pò esse ancu qualchì petre ma ùn hè micca un cosu di sustenimentu.

Tailler la vigne

Bastelica

Nous disions *putà*. ***A quel moment cela se fait ?*** Ah celui qui a une petite vigne, coupait toujours à la lune, en janvier. Mais celui qui a une vigne importante est obligé de commencer rapidement, même en décembre. Ils commencent à tailler et cela se termine même au mois de mars. Ça dépend de la quantité de vigne. Des personnes qui participent à la coupe. Celui qui a une vigne un peu petite, en deux ou trois, même en deux ou trois jours, elle est taillée. Nous faisons une aide trois ou quatre personnes, même cinq, même six en un jour. Nous la taillions mais nous choisissions toujours à la lune.

Qui étaient ces personnes ? Des personnes du village ou de la famille ? Les uns aidaient les autres. Toute la région ici. Il y avait même mon beau-frère. Nous allions couper un jour chez moi, un jour chez toi, un jour chez l'autre. Cela durait même deux ou trois jours.

Et pourquoi fallait-il faire cela ? Pourquoi était-ce nécessaire ? Ah il faut la tailler parce qu'autrement, après, la vigne croît trop pour qu'il y ait du raisin, pour que le raisin sorte. Tous les ans, il faut la tailler. Le sarment quand tu le tailles, si tu ne sais pas si c'est du *sciaccarellu*, ou blanc. Pour le blanc, on laisse même deux bourgeons. Le *sciaccarellu*, nous ne le laissons qu'avec un bourgeon, bourgeon et *courone*. Alors que le blanc, deux bourgeons. Si vous laissez deux bourgeons sur la bonne pousse, sur la branche qui monte, elle va donner. Au lieu de donner deux grappes de raisin, le bourgeon en donne quatre mais en quelques années, la vigne vieillit. En laissant un oeil tous les ans à la *curona*, la vigne vit plus de temps. Elle produit moins de raisin mais le raisin est plus beau.

Avec quel outil cela se faisait-il ? Pour tailler, nous utilisons les *forvici*. Il y a les *forvici à dui mani*. Il y a les *forvici à una mani*.

Y a-t-il un mot pour dire tailler ce qui est en trop avant la floraison ? Quand on taille avant la floraison, y a-t-il un mot pour désigner cette action ? A ce moment-là, on enlève la mauvaise pousse. On enlève la mauvaise pousse, on l'appelle le bâtard. Autour du cep, il n'y a pas de bonne pousse, c'est en plus celui qui est en trop. On ne laisse que les bonnes qui ont le raisin. Mais on faisait ça avant que la vigne soit en fleur ou sinon quand elle fleurit elle se *trena* entièrement. Ils tombent...les petits grains tombent.

Tailler la vigne

Bastelica

No dimu putà. *À chì mumentu si faci ?* Ah quellu chì t'hà una vignarella chjuca, no putaiamu sempre à a luna, di ghjinnaghju ma quiddu chì t'hà una vigna maiò hè ubbligatu à cumincià prestu, ancu di dicembri cumenciani à putà è finisci ancu à u mese di marzu. *Ça *dépend di a quantità di a vigna. Di i parsoni chè ci hè à putalla. Quiddu chì t'hà una vigna ùn pocu chjuca, in duie è trè, ancu in duii è trè ghjorni hè putata, faciamu un aiutu, trè o quattru parsoni, ancu cinque, ancu sei in un ghjornu a putavamu ma scigliamu sempre à a luna.

Quali erani issa ghjenti ? Erani parsoni di u paesu o a famidda ? Unu aiutava à l'altu. Tuttu l'intornu quì. Ancu u me cugnatu ci era. Andavamu à putà un ghjornu ind'è mè, un ghjornu ind'è tè, un ghjornu ind'è quidd'altu o ancu duii ghjorni è trè, durava.

È parchì ci vulia à fallu quissu ? Parchì ghjera necessariu ? Ah ci vole à putalla parchì sinnò dopu a vigna cresci troppu pà avè l'uva, pà ch'ella sorti l'uva. Tutti l'anni ci vole à putalla. U putizzu quand'è tù a puti s'è tù ùn sai micca s'ellu hè sciaccarellu o biancu. U biancu si laca ancu incù duii ochji. U sciaccarellu, u ci lacavamu chè cù un ochju, ochju è curona. Invece chè u biancu duii ochji. Si vo lacheti duii ochji annantu à u putatoghju, annantu à a rama chì colla, hà da pona, à u locu di pona duii caspi d'uva, ni poni quattru ma in poch'anni a vigna si n'invechja. Lachendu un ochju tutti l'anni à a so curona a vigna campa di più. Caccia più poca uva ma l'uva hè più bella.

È incù chì attrazzu si facia ? Pà putà sò i forvici. Ci sò i forvici à duii mani. Ci sò i forvici à una mani.

Ci hè una parola pà di 'tailler ce qui est en trop avant la floraison' ? Quandu si puta nanzu à a fiuritura ci hè una parola pà indicà iss'azione ? Tandu si sbastarghjehja. Si caccia u bastardu, u chjamemu u bastardu. Intornu di u calzu ùn hè micca leghjittimu, hè in più quellu chì hè sopra più. Si lascia chè i belli chè t'ani l'uva. Ma quillu si facia nanzu ch'è a vigna vene in fiori o sinnò quand'ella vene in fiori si trena tuttu, si ne fala si ne falani i granellucci.

Lecci 1

Parce qu'après, quand elle est greffée, quand le cep de vigne est greffé, il naît. Tu gardes celui qui est bon, celle qui est bonne et sous la greffe naît le sauvage. Celui-ci, il faut l'enlever. Quand ils tallaient la vigne, en fin de saison, elle est longue comme ça. Elle a fait ses feuilles, elle a donné son vin et ensuite ils la taillent et ils coupent au niveau du cep. Ils lui laissent un ou deux bourgeons pour repartir l'année suivante. Quand ils taillent ce bout de sarment qu'ils coupent, c'est la variété de la vigne. Ensuite, celui-ci, ils le greffent sur un cep sauvage et après c'est du muscat ou de l'aramon, vin blanc ou raisin blanc. Souvent c'est ce qu'ils taillent mais d'une vigne à l'autre.

A quel moment on taillait la vigne ? A putira. Non, après on greffait. Il y avait une période de greffe quand le cep avait pris dans la terre, il était vivant, donc, ils taillaient au moment où la sève montait, je dirai. La sève montait, il fallait savoir tailler et ils taillaient, le grain dessus, ils attachaient et ensuite le cep taillé donc le bon raisin, n'était plus sauvage. C'était le bon raisin.

Quand on taillait le sarment coupé servait-il à quelque chose ? Les bons morceaux servaient à être donnés : soit pour greffer si le patron plantait une autre vigne, soit pour les voisins qui les voulaient. Sinon, ils les brûlaient.

Lecci 2

Comment dit-on tailler la vigne ? Putà. On coupe au mois de février quand il n'y a plus de feuilles. Sinon, elle pleurerait trop.

Quel est l'outil pour tailler la vigne ? I forbici. A deux manches comme ça on force moins.

Y a-t-il un mot pour dire quand on taille avant la floraison ? Smalmà mais ça vient plus tard alors. C'est quand la vigne a déjà poussé et qu'il y a beaucoup de branches qui poussent et qui sont inutiles, qui ne servent à rien. Cela s'appelle *a putera*. On enlève toutes les branches qui ne servent pas.

Letia

A quel moment se fait la taille ? A la vielle lune, à la vieille lune de janvier.

Pourquoi faut-il tailler la vigne ? Pour qu'elle ne fasse pas trop d'efforts, qu'elle ne produise pas trop.

D'accord et donc comment fait-on ? Avec quel outil ? Et bien avec les *forbice*. Le sécateur ils l'appellent *e forbice*. On taille ici pour les qualités que nous avons ici à deux bourgeons ou à *chjave*.

Lecci 1

Parchi dopu quandu hè insituta, quandu u calzu hè insitutu, nasci. Teni quiddu chì hè bonu, quidda chì hè mansa è suttu a putatura nasci u salvaticu è quissu ci voli cacciallu. Quand'iddi putaiani a vigna, in fini di staghjoni a vigna hè lunga cussì. Hà datu i so fogli, hà datu u so vinu, è dopu a putani è taddani à u calzu, li lacani un ochju o duii pà riparta l'annu dopu. Quand'iddi putani issu pezzu 'le sarment' qu'ils coupent ch'iddi taddani hè a qualità di a vigna è dopu quissa quì l'insitani annantu à un calzu salvaticu è dopu hè muscatu o aramon, vinu biancu o uva bianca suventi sò ch'iddi putani ma da una vigna à quidd'altra.

À chì mumentu si putàia a vigna ? A putira. Nò dopu s'insitia. Ci era una *période d'insitu quandu u calzu avia presu in a tarra, era vivu, dunqua taddavanu à u mumentu chì u suchju cuddava, diciaraghju. U suchju cuddava, ci vulia sapè putà è putaiani, u graneddu annantu, liaiani è dopu partia u calzu putatu dunqua l'uva mansa, ùn era più salvaticu, era l'uva mansa.

È sirvia à calcosa quandu si taddaia issu pezzu "le sarment" ? I beddi pezza sirviani pà dà, o par insità s'è u patronu piantaia un'altra vigna o sinnò pà i vicini chì vuliani o sinnò i brusgiaiani.

Lecci 2

Cumu si dici 'tailler la vigne' ? Putà. Si tadda à u mesi di frivaghju quand'iddu ùn ci hè più cascì. Sì di innò pienghjarìa troppu.

Chì ghjè l'attrazzu pà putà a vigna ? I forbici. À duii branchi cusì si forza menu.

Ci hè una parolla pà dì quandu si putà nanzu à ch'iddi ci siani i fiori ? Smalmà veni più tardi allora. Hè quandu a vigna hà dighjà *pussata è ci hè monda branchi chì *pussani è chì sò inutili, ch'ùn servini à nudda, è quissa si chjama a putera. Si caccia tutti i branchi chì ùn servini micca.

Letia

À chì mumentu si faci ? À a luna vechja, à a luna vechja di ghjinnaghju.

Parchi ci voli à putà a vigna ? È parch'ellu ùn si sforze micca, ch'ellu ùn produce micca troppu.

D'accordu è dunqua cumu si faci ? Incù chì attrazzu ? È bè incù e forbice. U sécateur u chjamanu e forbice è si putà quì pà e qualità ch'avemu quì à duie ochje è a chjave.

Quand on taille il faut laisser la bouture si tu as... la première bouture qui est sortie sur *le putatoghju*... passé. Alors, on compte le premier bourgeon qui s'appelle *a chjave* qui est proche de là où est né la bouture et ensuite, on en laisse deux. Et moi, quand je taille, je le fais de manière à ce que l'eau n'entre pas à l'intérieur quand il gèle en hiver, voilà. Ça c'est une chose que m'ont appris les anciens, je ne l'ai pas trouvé dans les livres d'agriculture.

Patrimoniu

Quand taille-t-on la vigne ? Ici en décembre mais ceux qui en avaient plusieurs commençaient après le onze novembre. La taille, c'était même en janvier et février.

Pourquoi faut-il la faire cette taille ? La vigne est une plante qui demande beaucoup de travail et tous les ans, une taille, parce que si on ne la coupe pas, elle sèche. Vous plantez la vigne, il faut les greffer. Si vous ne faites pas ça, elle ne produit plus rien. C'est comme un arbre, il faut le nettoyer et pour la vigne, c'est pareil. Laissez ses deux bourgeons, cela dépend de la force du pied. Et tous les ans, j'ai dit à partir du onze novembre, moi je disais décembre, du onze novembre, décembre, janvier, février mais il ne faut pas dépasser, il ne faut pas arriver en avril. En avril, la vigne est... parce qu'il faut la tailler quand la vigne est morte, la sève. La vigne morte, c'est quand il n'y a plus de feuilles, il n'y a plus de raisin, elle se repose. Et avant... elle repart et repart à la fin du mois de mars, avril, elle part.

Quels sont les outils pour faire ce travail ? Les outils sont la pioche. Pour couper, nous les appelons *e trisore*. *E trisore di vigna*, il faut dire vigne il fallait... ne pas trop faire de dégâts à... aux arbres. C'est le *seracatu*. Parfois, il faut arranger le pied d'une vieille vigne, il faut arranger le cep, cela dépend... vous l'arrangez. Et tu le greffes avec le couteau, le *trinchettu* comme ils l'appelaient.

Comment dit-on tailler ce qui est en trop avant la floraison ? *I spulluneghjanu*. Quand le cep part, il est trop feuillu. Ils les *spulluneghjanu* pour faire... branches mais pas trop serré.

'Le sarment coupé' ? *A vita* est quand il y a le cep de vigne, avec les *trisore* pour former le cep, pour former le pied de vigne. *A vita* est celle qui naît et qui pousse, elle la pousse, elle la pousse et elle fait deux mètres de... de cette *vita* là sort le raisin.

Servait-elle à quelque chose cette vita ? Et bien pour faire les greffes sur une vigne nouvelle il faut prendre *a vita*, vous choisissez *a vita*, les greffons sur cette *vite*.

Petralba

Et tailler la vigne ? *Putà*. Ils taillaient la vigne voilà. Il la taillait au mois de janvier et ainsi ils taillaient, coupaient voilà.

Quando omu puta ci vole à lacà u maiolu si t'hà ... u primu maiolu chì hè surtitu annantu à a putatoghju... passatu allora si conta u primu ochju chì si chjama a chjave chì hè vicinu ind'ella hè nata, ind'ellu hè natu u maiolu è dopu si ne laca duii. È eiu quandu putu facciu di manera à taglià à l'ochju chì ghjè sopra di manera à supprimà l'ochju ma à lacà u tappu di manera chì l'acqua ùn entre micca nentru è quand'ellu u cotre l'inguernu,*voilà. Quessu hè una cosa ch'elli mi anu insignati i vechji, ùn l'aghju micca trovu in i libri di agricoltura.

Patrimoniu

À chì mumentu si faci issa pota di a vigna ? Quì di decembre ma quelli chì n'avianu parechje principavanu dopu l'ondecì novembre. A potera ghjè ancu ghjennaghju è ferraghju.

Parchì ci vole à falla issa putera ? A vigna hè una pianta chì dumanda assai travagliu è tutti l'anni taglialla perchè s'è ùn si taglia micca, si secca. Piantate a vigna, ci vole insitalle. S'è ùn fate micca cusì ùn face più nulla, hè cum'è un arburu ci vole à pulillu è a vigna listessa, lasciate i so duii ochji, trè ochji, dipende di a forza di u pede. È tutti l'anni: eiu aghju dettu à partesì di l'ondecì nuvembre, eiu diciu di decembre, da l'ondecì novembre, decembre, ghjennaghju, ferraghju ma ùn ci vole micca à varcà, ùn ci vole micca à tuccà aprile. Aprile a vigna hè ... perchè ci vole à taglialla quandu a vigna hè morta, u suchju. A vigna morta hè chè ùn ci hè più fronde, ùn ci hè più uva, ùn ci hè più nulla, si riposa. È nanzu... riparte è riparte à a fine di marzu, aprile, parte.

Qualessi so l'attrazzi pà fà issu travaddu ? L'attrazzi sò a zappa. Pè taglià noi e chjamemu e trisore. E trisore di vigna, ci vole à di vigna è ci vulia ... ùn fà micca troppu diguastu à à l'arburu. Hè u seracatu. Una vigna vechja di volte ci vole arrangià u pede, ci vole arrangiallu u calzu, dipende l'arrangiate. È l'inseti cù u cultellu, u trinchettu ch'elli chjamanu.

Cumu si dici 'tailler ce qui est en trop avant la floraison' ? I spulluneghjanu. Quandu u calzu parte, hè troppu frundutu, i spulluneghjanu pè fà ... branche ma micca troppu istrintu.

'Le sarment coupé' ? A vita ghjè quandu ci hè u calzu di vigna, cù e trisore pè furmà u calzu, pè furmà u pede di vigna. A vita hè quella chì nasce è stinze, a stinze a stinze è face duii metri di.... di issa vita custi sorte l'uva.

Ghjuvaia à qualcosa issa vita ? È bè pè fà l'inseti nantu à una vigna nova ci vole à piglià a vita, sciglite a vita, l'inseti nantu à issa vita.

Petralba

È 'tailler la vigne' ? Putà. Putavanu a vigna *voilà. A putavanu à u mese di ghjennaghju è custi putavanu, tagliavanu *voilà.

Ce qu'ils taillaient, servait par exemple s'il y en avait un qui était mort, un cep qui était mort, ils mettaient ce bout qu'ils coupaient, à la place. Ainsi, ils avaient encore de la vigne voilà.

Pourquoi fallait-il le faire, pourquoi fallait-il couper la vigne ? Ah oui parce qu'autrement elle rendait trop. ça n'allait pas, elle ne faisait pas de raisin. Pour cela, il fallait la tailler, comme ça elle repar

taillait et elle rendait. Car autrement, s'ils laissaient, tout cela n'avancait pas. Elle produisait, tombait par terre, marchait par terre, touchait par terre. Non, il fallait qu'elle fût coupée pour être égale et bien faite car autrement en terre c'était... elles ne se faisaient pas ça ouais.

Et avec quoi cela se faisait avec les ciseaux ? Avec les *trisore di vigna*. Il y avait des grosses *trisore di vigna* et ils coupaient la vigne avec ça.

Tocchisu

Et tailler la vigne ? Potà.

Et à quel moment se fait-elle ? Normalement, à la vieille lune en janvier.

Et pourquoi faut-il le faire ? Parce que les anciens faisaient comme ça. Nous, normalement à la vieille lune, parce qu'il y a un proverbe qui dit: "taille moi en mars car je chargerai, ne t'habitue pas car je sécherai". Parce que si tu tailles en mars, la vigne pleure, elle pleure comme une personne et toute sa force s'en va. C'est pour cela que l'on dit que l'on peut tailler à la vieille lune en janvier parce que si tu tailles en mars, maintenant ils taillent en mars, "taille moi en mars car je chargerai, ne t'habitue pas car je sécherai"

Avec quoi on taillait la vigne ? Avec la *trisora*. La *trisore* spéciale.

A potatoghja, si tu tailles court un bourgeon, tu as des belles grappes, si tu tailles long, tu as plus de raisin mais les grappes sont petites et c'est mieux de tailler car tu as plus d'alcool. La grappe est plus grande et plus d'alcool.

Venacu

Comment dit-on tailler la vigne ? Putalla.

Quand faisait-on la taille ? Ah on commence à la tailler au mois de novembre, novembre décembre quoi, quand la sève de la vigne est descendue, c'est à dire la sève.

Avec quoi le faisait-on ? Avec des *trisore*, e *trisore di vigna* comme ils les appellent. Maintenant en français on dit le sécateur mais nous, nous disions les petites *trisore di vigna*.

Y-a-t-il un mot pour dire quand on taille avant la floraison ? Ah son nom je l'ai, ouf je ne sais pas. Pourtant je le connais hein.

Ciò ch'elli tagliavanu dopu servia per esempiu s'ellu ci era unu chì era mortu, un capu chì ghjera mortu metgianu issu pezzu ch'elli tagliavanu, u metgianu à a piazza è cusì avianu torna a vigna *voilà.

Parchì ci vulia à fallu, parchì ci vulia à putà a vigna ? Ah iè *parce que ostrimente facia troppu ùn andava micca ùn facia micca uva per què ci vulia taglialla cusì ripartia è facia. Ch'ostrimente s'elli lasciavanu tuttu què ùn avanzava micca, facia, falava in terra, marchjava in terra, tuccava in terra nò ci vulia ch'ella fusse tagliata pè esse tutta para tutta bè fatta ch'ostrimente dopu *en terre c'était... ùn si facianu micca quessu *ouais.

È incù chì si facia cù i trisori ? Cù e tresore di vigna. Ci eranu i grossi tresore di vigna è tagliavanu a vigna incù quessa.

Tocchisu

È 'tailler la vigne' ? Potà.

È à chì mumentu si faci ? Nurmalmamente, à a luna vechja di ghjennaghju.

È parchì ci voli à fallu ? Parchì l'anziani facianu cusì. Noi, nurmalmamente à a luna vechja, perchè ci hè u pruverbiu chì dice : *“potami di marzu chì carcheraghju, ùn t'avvizzà chì mi siccheraghju”*. Perchè s'è tù poti di marzu, a vigna pianghje, pianghje cum'è una persona è tutta la so forza si ne và. Hè per quessa chì si dice si pò taglià à luna vechja di ghjennaghju perchè s'è tù poti di marzu, avà potani di marzu, *“potami di marzu chì carcheraghju, ùn t'avvizza chì mi siccheraghju”*.

Incù chì si putà a vigna ? Cù a trisora. A trisora apposta.

A potatoghja, s'è tù poti corti, un ochju ai belle caspe, s'è tù poti longu ai più uva ma e caspe sò chjuche è ghjè megliu à potà cortu chì ai più alcool. A caspa hè più grande è più alcool.

Venacu

Cumu si dici 'tailler la vigne' ? Putalla.

Quandu si facia quissu ? Ah à putalla si cumencia à u mese di nuvembre, nuvembre dicembre *quoi, quandi u suchju di a vigna hè falatu, *c'est à dire la sève.

Incù chì si facia ? Incù e trisore, e trisore di vigna chì chjamanu. Avà quì in francese si dici u *sécateur ma noi diciamu e trisore di vigna piccule.

Ci hè una parolla pà di quandu si putà ma nanzu à a fiuritura ? Ah u so nome l'aghju, uffa ùn la sò. Purtantu u sò *hein.

Si stalluneghja. On sort les germes. Oui, on enlève les gourmands je dirai. *Si stalluneghja,* vous vous souviendrez de tous ces mots ? *Stallunà* la vigne on sort ceux qui ne produisent pas quoi.

Si stalluneghja. Si cacciani i talli. Oui si caccianu *les gourmands diceraghju. Si stalluneghja, v'arricurderete di tutti isti nomi ? Stallunà a vigna si caccianu quelli ch'è un producenu micca *quoi.

Le sarment coupé et la greffe

Lecci

Et ce sarment coupé servait-il à quelque chose ? Les beaux morceaux servaient à être donnés, ou à greffer si le patron plantait une autre vigne ou bien pour les voisins qui les voulaient. Sinon ils les brûlaient. (...) Au bout de cinq ou six mois, on greffait. On coupait au niveau des bourgeons, on faisait une croix et ensuite, on prenait la belle variété. Puis, on coupait, on ficelait et cela poussait après. Quand elle avait bien poussée, on coupait la pointe et on faisait la greffe.

Quels outils fallait-il pour greffer ? Il fallait le couteau et du raffia.

Letia

On en faisait quelque chose de ce sarment coupé ? Ils les brûlaient. Certains s'en servaient pour rôtir je ne sais quoi dans les figatelli. Moi je les brûle.

Où prenait-on les boutures ? Alors, l'année suivante, en général au mois de février, on les coupait. On époinçait ces boutures qui avaient poussé, on prenait les nouvelles boutures mais elles étaient longues comme ça. Elles mesuraient au moins soixante ou soixante-dix centimètres de long. Maintenant lorsqu'ils plantent, les boutures qu'ils achètent mesurent vingt centimètres, vingt-cinq ou trente centimètres alors qu'autrefois ils les plantaient plus profondes. Ils les prenaient presque à soixante, soixante-dix de profondeur. Et ensuite, l'année suivante, ils greffaient mais avant de les greffer, ils reprenaient... pour en faire des boutures pour l'année suivante. Sinon, s'ils avaient l'occasion de les prendre ailleurs, ils les prenaient chez quelqu'un qui plantait pour la première fois. Ils allaient chercher la bouture chez le voisin, chez quelqu'un qu'ils connaissaient.

Petralba

Comment s'appelle le sarment coupé ? Le sarment et bien c'est *a puta*. Ce qu'ils coupent *a puta*.

Elle servait à quelque chose ? C'est cela qui donne le raisin. Après qu'ils aient vendangé par exemple en janvier, ils vont les couper et puis ils les brûlent. Ils font des fagots et ils les brûlent. Il y en a trop hein. Maintenant, celui qui allait faire une vigne venait et c'était lui qui en coupait et en gardait pour faire sa propre vigne. Par exemple, chez mes parents, il y en avait beaucoup.

Le sarment coupé et la greffe

Lecci

È sirvia à calcosa quandu si taddaia issu pezzu “le sarment” ? I beddi pezza sirviani pà dà, o par insità si u patronu piantaia un altra vigna o sinnò pà i vicini chì vuliani o sinnò i brusgiaiani. [...] à u capu di cinque o sei mesa, si insitia. Si taddaia ad ochji, si facia una cruci dopu si piddaia a bedda qualità, è si taddaia si *fissellaia è buttaia è dopu quand’era bedda buttata si taddaia a cima è si facia à insitura.

Chì ci vulia cum’è attrazzi pà insità ? Ci vulia u cultellu è u raffià.

Letia

Si ne facia qualcosa di isse putizze ? Brusgiavanu. Ci sò quelli chì si ne sirviani pà arriste un sò ch’è in i figatelli. Eiu e brusgiu.

Induva si piddaiani i maglioli ? Allora l’annu dopu, in generale di faraghju, si tagliavanu. Si spuntavanu issi maioli ch’avianu pussati, si pigliavanu i nuvelli maioli ma eranu longhi cusì. Avianu magari sissanta o settanta centimi di longu. Avà quand’elli i ponanu, quessi ch’elli compranu anu vinti centimi, vinti cinque trenta centimi invece chì tandu i punianu più profondi. I piddaiani quasgi à sissanta sittanta di profundura. È dopu, l’annu dopu insitavanu ma nanzu d’insitalli ripigliavanu ... pà fani i maioli pà l’annu dopu o sinnò s’è aviani l’occasioni di piglialli in altrò, pigliavanu, ind’è unu chì piantava pà a prima volta. Andavanu à circa u maiolu ind’è u vicinu, ind’è qualchissia ch’elli cunniscianu.

Petralba

Cumu si chjama ‘le sarment coupé’ ? Le sarment bè ghjè a puta. Ciò ch’elli taglianu a puta.

È quissa sirvia à qualcosa ? Quessa hè quella chì da l’uva. Dopu una volta ch’elli anu vindimiatu per esempiu di ghjennaghju l’anu da taglià eppo’ i brusgianu. Facenu i *fagots è i brusgianu. Ci ne hè troppu *hein. Avà quellu chì avia da fà una vigna venia è ghjera ellu chì si tagliava è si tenia pè fà a so vigna. Per esempiu ind’è i mo parenti ci n’era assai.

Ma mère allait, faisait des fagots et puis elle les mettait dans le four pour faire le pain, ils étaient utilisés comme du bois. Voilà, ils les mettaient dans le four pour chauffer le four pour faire du pain. Autrefois c'était comme ça parce qu'il y en a beaucoup sur un *capu*. Il y a beaucoup de *pute*. Après, mon père faisait tous les tas et ma mère faisait tout ce qu'il y avait à faire et elle les portait pour allumer le four. Puis, elle chauffait le four pour faire le pain voilà.

Patrimoniu

Le *trinchettu* pour faire les greffes. Il y a le sauvage, le *trinchettu*. Ils le partagent et ils font leur vigne, ils mettent... ils le recouvrent de terre et vers avril, le greffon part.

On greffe la même variété ou cela peut être une autre ? Une autre.

On peut mélanger deux variétés ensemble ? Oui. Moi j'ai parfois vu. La plante est plantée sauvage si le cep est gros. Les anciens ont de l'expérience. Ils mettaient un greffon *malbasgia* blanche à un de *muscatu* et parfois un touriste arrivait. Un ami arrivait et disait: "Pourquoi il y a un pied qui fait des variétés différentes ?" C'est parce qu'ils ont mis deux variétés différentes.

Venacu

Et comment s'appelle 'le sarment coupé' ? *A patavigna*.

Et celui-ci quand il était coupé, on en faisait quelque chose ou on les brûlait ? Le sarment coupé se brûlait. On coupait, on faisait des petits fagots et certaines fois, ces petits fagots servaient à racler le four ou sinon ils pourrissaient. On les mettait dans un coin et on mettait le feu hein.

Même pas pour greffer ? Ah mais alors oui, on prenait un greffon du sarment. Ce greffon se mettait dans le sable pour que les racines poussent et puis après ça, on le transplantait dans la vigne : c'est fait pour transplanter. Ou sinon pour greffer, on prenait par exemple un greffon du cep de vigne, un greffon pour changer de variété de raisin. Ce morceau du sarment que j'ai coupé de la vigne, je le mettais en terre pour l'enraciner et à ce moment on l'appelait *u magliolu*. Alors après ce *magliolu*, on en faisait un cep de vigne.

Avec quoi faisait-on les greffes ? Avec *a cultella*. Avec un couteau qui coupait bien hein. Alors il y avait un greffon. La vigne se greffait plutôt à *cugnolu* ou sinon à *l'ochju* mais les greffes que nous faisons le plus, c'était à *cugnolu*. À *cugnolu* c'est quand on fend. On fait descendre et puis... et à *l'ochju*, on prend le bourgeon de l'un et on le met à l'autre. A Venacu, le plus fréquent, c'était à *cugnolu*. Mais certains, pour s'amuser, non pas pour s'amuser mais parce que ça leur plaisait. Moi, en général j'ai toujours vu à *cugnolu*.

A mo mamma andava, facia i *fagots eppo' mettia ind'è u furnu pè fà u pane, servia cum'è legna. *Voilà, mettianu ind'è u furnu à scaldà u furnu pè fà u pane. À i tempi era cusì *parce que ci ne hèn assai nantu à un capu ci hèn assai pute. Dopu, u mo babbu facia tutte e masse è a mo mamma andava, facia tutte e cose è i purtava pè accende u furnu, scaldava u furnu pè fà u pane *voilà.

Patrimoniu

U trinchettu pè fà l'inseti. Ci hèn u salvaticu, u trinchettu, u spartanu eppo' facenu a so vigna, mettianu ... u copranu incù a terra è nantu à aprile, l'insetu parte.

Si inseta a stessa varietà o pò essa un'altra varietà ? Un'altra.

Si pò buligà duie varietà inseme ? Oui. Eiu aghju vistu di volte a pianta hèn piantata salvatica s'è u calzu hèn grossu, i vechji anu esperienze, mettienu un insetu malbasgia bianca à unu di muscatu è di volte ghjunghia un turistu. Ghjunghia un amicu è dicia : "Cumù hèn chì u pede face diverse qualità ?" Ghjè chì anu messu duie qualità differente.

Venacu

È cumu si chjama 'le sarment coupé' ? A patavigna

È quissu quand'iddu era taddatu si ni facia qualcosa o si brusgiaiani ? A patavigna si brusgiava. Si tagliava, si facianu i fascini è certi volti sti fascini custi pè rascà u furnu o sinnò si infracicavanu si mettianu in un scornu è si mettia focu *hein.

Mancu pà insità ? Ah ma tandu sì, si pigliava un insetu da a patavigna. Issu insetu custi si mettia ind'è a rena per ch'ellu caccessi e radiche eppo' dopu si trapiantava ind'è a vigna què hèn pè trapiantà. O sinnò pè insità si pigliava per esempiu un insetu di u calzu di vigna un insetu pè cambià di qualità d'uva. Issu pezzu di a patavigna ch'o aghju tagliatu da a vigna, u mettia in terra per arradicalla è tandu si chjamava u magliolu allora dopu sia magliolu dopu si ne facia un calzu di vigna.

L'inseti incù chì si faciani ? Incù a cultella. Una cultella chì tagliava bè *hein. Allora ci era un insetu, a vigna si insitava piuttosto à cugnolu o sinnò à l'ochju ma u più ch'ellu si insitava era à cugnolu. À cugnolu hèn quandu si fende si face falà eppo' ... è à l'ochju si piglia l'ochju di una è si metta à quill'astru. In Venacu, u più, era à cunghjolu ma ci sò chì per amusassi, per amusassi innò li piacia ma eiu in generale aghju vistu sempre à cugnolu.

Attacher les bons rameaux

Bastelica

On ne les laissait pas nous. Maintenant ils les laissent et encore ils se laissent d'eux-mêmes avec les vrilles. Quand la vigne monte, nous taillions toutes les pointes avec la faucille pour qu'elle reste basse.

Lecci 1

Les vignes étaient-elles attachées ? Autrefois nous ne les attachions pas.

Pourquoi ? Autrefois, les ceps étaient plutôt bas et les rangées ont été faites plus tard. Autrefois, nos ceps, nos petites vignes n'avaient pas d'attache. Il n'y avait pas d'attache autrefois.

Lecci 2

Comment dit-on attacher les bons rameaux ? A ce moment-là alors, c'est l'époque des pieds noirs, parce que pour la vigne, il y avait des piquets avec le fil de fer. Ensuite, au fur et à mesure que la vigne poussait, ils l'attachaient au fil de fer pour qu'elle ne tombe pas pour pouvoir travailler avec le tracteur. Autrefois, chez nous autres, il n'y avait pas de piquets ni de fil de fer. Elle poussait par ses propres moyens. C'était de petits ceps, petits pieds qui étaient coupés au fur et à mesure dans l'alignement.

Letia

A quoi cela servait de les attacher en fait ? Mais là c'est... parce que, en principe, on les épointe. Ils sont épointés à une certaine hauteur et ensuite... On les croise ainsi de manière à ce qu'ils tiennent entre eux parce qu'avant, les vignes étaient palées. On mettait des piquets de bruyère. Maintenant ça n'existe plus cette affaire. Alors peu importe. Moi, j'épointe à soixante ou soixante-dix centimètres lorsque les variétés sont assez fortes parce qu'il y a des variétés qui sont plus fortes que d'autres et on les épointe. Ils n'ont pas besoin d'être tenus. Et il y a ça maintenant : on met des rangées de ceps, on met des fils et... ils embobinent et vous tirez les ceps. Ce serait plutôt étirer sur les fils, le fil de fer qui s'accroche là-dessus.

Patrimoniù

Comment dit-on attacher les bons rameaux ? *Allaccià a vigna.* Nous allons attacher les bons rameaux avec... il y a deux mots *allaccià* ou *lialla*. *Emu da attaccà a vigna.*

Attacher les bons rameaux

Bastelica

Ùn i lecaiamu micca no. *Maintenant i lecani è *encore si lecani da par elli cù *les *vrilles. Quando la vigna colla, incù u falcione tagliaiamu tutti i punti ch'ella si stessi bassa.

Lecci 1

Si liaiani i vigni ? Nanzi ùn li liaiani micca.

Parchi ? Nanzi i calzi eranu piuttosto bassi è i rangati sò stati fatti più tardi. Nanzi i nosci calzi di vigna, i nosci vignuchji à no ùn ci era micca liatura, ùn ci era micca liatura nanzi.

Lecci 2

Cumu si dici 'attacher les bons rameaux' ? Quì allora, hè in tempu di pedi neri, parchi a vigna, ci erani i picchetta incù u fil di farru è dopu, à fur è a misura ch'è a vigna *pussaia l'attaccaiani à u fil di farru ch'iddu ùn caschessi par pudè travaddà *avec le tracteur. Innanzi ind'è noi altri, ùn ci era micca picchetta nè fil di farru. Era da par idda. Erani picculi calza, picculi peda ch'è erani taddati à fur è à misura in l'alignmentu di u cosu.

Letia

À ch'è sirvia di lialli infatti ? Ma qui... parchi ci hè in principiu si spuntanu, à una certa altura si spuntanu è dopu s'incrocianu cusì di manera ch'elli si tenani trà di elli parchi nanzu si palavanu e vigne. Si mittiani i pali di scopa. Avà ùn esiste più iss'affare. Allora sia cum'ellu hè. Eiu, Spuntu à sissanta o sittanta centimi quandu e qualità sò abbastanza forte parchi ci sò e qualità chè sò più forte ch'è à l'altri è si spuntanu. Ùn anu bisognu d'esse tinuti. Eppo' allora què avà si mettenu e filagne, si metteni i fili è ... s'imbuculeghjanu è tirati i maioli ma sarebbe piuttosto etirate annantu à i fili, un filu di farru ch'è s'appiccicanu quì annantu.

Patrimoniu

Cumu si dici 'attacher les bons rameaux' ? Allaccià a vigna. Emu da allaccià a vigna cù ... Ci hè duui *mots allaccià o lialla. Emu da attaccà a vigna.

Et avec quoi attachait-on ces rameaux ? Avec du jonc. Il y a beaucoup de jonc dans les marais. Dans le marais, il y a du jonc mâle et du jonc femelle. Il faut prendre la femelle.

Pourquoi ? La femelle est plus douce et le mâle plus dur. Il est comme une baguette.

Mais pourquoi fallait-il attacher ces rameaux ? Il fallait les attacher pour pouvoir labourer avec les mulets... ou bien nous la mettions en rangée de ceps. Toute *liata, allacciata* voilà.

Petralba

Y a-t-il un mot pour dire attacher les bons rameaux ? Il faut les attacher avec du raffia. Il faut attacher ces choses avec du raffia. Ils avaient ça ici et ils les attachaient. Et ils tiraient parce que une chose une tresse alors ils se mettaient et ils tiraient, pour l'attacher et ils attachaient la vigne.

Pourquoi fallait-il le faire ? Parce que la vigne tombait. La vigne tombait. Alors, comme ça, elle restait en place. Les sarments restaient tous debout. Parce que pour le raisin après, il y avait du poids qui faisait tomber par terre. S'il pleuvait ou quoi, le raisin pourrissait. Comme ça, la vigne était suspendue et le raisin était accroché. Ils faisaient ainsi voilà.

Tocchisu

Comment dit-on attacher les bons rameaux ? Attacher les bons rameaux *attacchi e belle ghjacche, a ghjacca*. Les bons rameaux *e ghjacche* en corse.

Et pourquoi faut-il le faire en fait ? Autrefois, ils ne le faisaient pas. Maintenant ils le font parce qu'avant, ils coupaient égale, plat tu vois ? Maintenant, ils montent haut la vigne.

Depuis quand faisaient-ils cette action d'attacher ? Ils la font maintenant pour vendanger avec les machines. C'est pour vendanger avec la machine. Ils l'attachent haute.

Venacu

Les piquets, tout ça, ne se mettaient pas pour tenir la vigne mais les branches, il fallait les attacher entre elles, non ? Non, non, non pas pour les vignes de montagne. Elles étaient basses. Sûrement dans les plaines mais dans les montagnes vois-tu, c'était de petites vignes ? Comme ça, il n'y avait pas besoin de les attacher. Comme je l'ai dit précédemment, il s'agissait de vignes de famille pour faire sa petite provision de vin personnelle. Maintenant comme je l'ai dit précédemment, certains en faisait un petit peu plus et le vendaient aussi pour changer un peu l'ordinaire, mais enfin.

È incù chì si allacciani quissi rami ? Cù u ghjuncu. Ci hè assai ghjunchi di i *marais. Di i *marais u ghjuncu ci hè u mascu è a femina, ci vole à piglià a femina. ***Parchì ?*** A femina hè più dolce è u masciu hè duru, hè cum'è una *baghetta...

Ma parchì ci vulia à lià quissi rami ? Ci vole à lialle pè pudè lavurà cù i muli o allora a mittimu in filagna. Tutta liata, allacciata *voilà.

Petralba

È ci hè una parolla pà dè 'attacher les bons rameaux' ? Ci vole à azzingalle cù u raffià. Ci vole à lialle iss'affare custì u raffià. Avianu què quì si liavanu quì è tiravanu *parce que un affare una treccia allora si mettianu quì è tiravanu, à lialla è liavanu a vigna.

Parchì ci vulia à falla ? Perchè a vigna cascava. A vigna cascava. Allora cusì si stava. E pute stavanu tutte arrite perchè l'uva dopu ci era u pesu è facia cascà in terra dopu s'ellu piuvia o chè si fragicava l'uva, cusì ghjera appesa è era azzingata è facianu cusì *voilà.

Tocchisu

È cumu si dici 'attacher les bons rameaux' ? 'Attacher les bons rameaux' attacchi e belle ghjacche, a ghjacca. 'Les bons rameaux' e ghjacche en corse.

È parchì ci voli à fallu quissu chì ghjè infatti ? Prima ùn a facianu micca, avà a facenu perchè prima tagliavanu paru, pianu vedi ? avà a vigna a collanu alta.

Dapo' quandu a faciani quissu allora di attaccà ? A facenu avà per vindimià cù e *machines. *C'est pour vendanger avec la machine, l'attaccanu alta.

Venacu

I piottulli tutti quissi ùn si mittiani micca pà tena a vigna ma i branchi trà iddi ci vuliani à ligalli o innò ? Innò, innò, innò e vigne muntagnole innò. Eranu basse. Quì sicuramente ind'è e piaghje ma ind'è e muntagne vedi eranu vignucce ? Cusì, ùn ci era micca bisognu di ligalle. Cum'è aghju dettu prima eranu vigne di famiglia *quoi per fassi appinuccia a so pruvista di vinu. Avà cum'è aghju dettu prima, ci sò chì ne fecianu appinuccia di più chì u si vendianu appena pè cambià appena l'ordinariu, ma *enfin.

Maladies et traitements de la vigne

Bastelica

Alors comment dit-on souffrir la vigne ? Inzulfarà. Pour l'oidium, pour le *cindarone*. Pour le *cindarone*, on met le soufre et pour le mildiou, on met le *vitriolu*, le sulfate.

Filicetu

Quelles sont les maladies de la vigne ? L'oïdium.

Qui se nomme en corse ? Ah *cinnarone*. *Cinnarone* c'est l'oïdium. C'est un peu comme la cendre, des tâches sur les fruits et sur les feuilles. Le mildiou ce sont des tâches sur les feuilles et sur le fruit.

Lecci 1

Comment faisait-on pour souffrir la vigne ? Ils avaient une sorte de récipient troué. Ils faisaient comme ça au-dessus du cep et le soufre sortait. Ensuite, il y a eu des choses plus modernes : ils pompaient le soufre. Et ensuite ils vitriolaient : vitrioler, c'était sulfater. C'est ce bleu qui sortait sur les feuilles, tu vois, comme la bouillie bordelaise.

Et comment est fait le vitriolu ? Et bien je me souviens. C'étaient des grains comme des petits bouts de pierre qui s'écoulaient dans un tonneau justement avec l'eau. Ils avaient leurs dosages : tant de kilos pour tant de litre d'eau. Après, ils mettaient dans un bidon pour vitrioler tu vois ? C'était un pompe également sur les épaules et après, ils vitriolaient.

Et à quel moment on traitait ? On traitait la vigne quand elle avait ses feuilles, quand elle était assez fournie et selon le temps. S'ils avaient peur, admettons, de certaines périodes de la saison il y a un nouveau qui passe et qui laisse passer quelques... rouges,... rouges et tant de choses brûlées, tu comprends ? Le soleil reste et le ... brûle. Justement, ils vitriolaient, souffraient parce que celui-là, il donne la maladie si elle n'est pas traitée.

Lecci 2

Comment dit-on souffrir la vigne ? Inzulfarà. Autrefois il y avait un appareil qui s'appelait la soufreuse. On y mettait le soufre et après, on travaillait avec une manette. Après, il y avait une chose pour pouvoir bien diriger le soufre sur le pied. La *inzulfaraghjola*.

Pourquoi fallait-il le faire ? A cause des maladies. Il y a eu le phylloxera, le mildiou. Parfois la grappe est prise, elle très atteinte.

Maladies et traitements de la vigne

Bastelica

Allora cumu si dici “soufrer la vigne” ? Inzulfarà. Pà *l’oidium, pà u cindarone. U cindarone si mette l’inzolfanu è u migliù si mette u vitriolu, *le *sulfate.

Filicetu

Qualessi sò i malatii di a vigna ? L’oidium.

Chì si chjama in corsu ? Ah cinnarone. Cinnarone c’est l’oidium. C’est un peu la cendre, des tâches sur les fruits et sur les feuilles. Mildiù c’est des tâches sur les feuilles et sur le fruit.

Lecci 1

Cumu si facia pà trattà a vigna ? T’aviani cumu un vasceddu tafunatu. Faciani cussì sopra à u calzu è l’inzulfaru surtia è dopu ci sò stati i cosi più muderni induva mittiani è *pompaiani l’insulfaru. È dopu vitriulaiani dinò vitriulà *c’était sulfater, c’est ce bleu qui sortait sur les feuilles tu vois comme la bouillie bordelaise.

È cumu veni fattu u vitriolu ? È bè erani mi n’invengu granedda cumu pizzuchja di petra chì scutiani in un capiteddu ghjustamenti incù l’acqua, t’avianu i so *doses : tanti chilò pà tanti litri d’acqua. Dopu, mittianu in un bidoni pà vitriulà *tu vois ? era una pompa dinò annantu à i spaddi è dopu invitriulaiani.

È à chì mumentu si trattaia ? Si trattaia a vigna in tempi chì ci erani i so fogli, quand’idda era abbastanza furnita è suventu u tempu. Sì u tempu, t’aviani paura ammittimu in certi *périodes di a staghjoni ci hè un nuvellu chì passa è laca passà qualchi... rossi,... rosso è tanta brusgiatura, capisci ? U soli fermu è u ... brusgia. Ghjustamenti vitriuliani, insulfaniani parchi quissu dà a malatia si ùn hè micca trattata.

Lecci 2

Cumu si dici ‘soufrer la vigne’ ? Inzulfarà. Prima ci era un *appareil chì si chjamaia a *soufreuse, si mettia u inzulfaru è dopu incù una *manette è dopu, ci era un cosu par pudè dirigia bè u inzulfaru in u pedi. A inzulfaraghjola.

Parchi ci vulia à falla quissa ? Par via di a malatia. Ci hè statu u fillosserà, u miliù. Certi volta hè presa a caspa, hè monda presa.

Alors là, il faut le soufre. Après il y a la feuille qui est très atteinte et il faut du sulfate de cuivre. Mais il ne faut pas attendre que la chose soit malade et il faut la traiter. Quand la grappe perd ses fleurs, alors il faut traiter au soufre.

Comment est-elle quand elle a le mildiou ? La feuille est toute trouée, rougeâtre. Ça se voit, ça se voit, et puis ensuite, elle commence à se sécher. Mais à ce moment-là, il faut vite traiter et ensuite la maladie s'arrête. A ce moment, ce sera soufre et bouillie bordelaise.

Il y avait une autre maladie appelée a cennarata ? Oui, ils l'appellent le *cinnaronu*. Il s'attaque à la vigne, à la grappe.

Letia

Autrefois les boutures étaient de qualité comme tu voulais les avoir. Mais après, est arrivée une maladie qu'ils appelaient le phylloxera. Il a fallu planter des boutures de cep américain et ensuite les greffer parce que jusqu'à il y a cent vingt ans, il n'y avait pas besoin de greffer les vignes. On mettait la bouture et puis il n'y avait pas de maladies. Parce que les maladies sont arrivées au même moment, au même moment que le phylloxera.

Cette maladie porte un nom en corse ? Il y a la *cinarata*. Il y a le mildiou, ils l'appellent le mildiou. Il n'y a pas de terme corse. Ils disaient le mildiou alors que a *cinarata* c'est l'oïdium. Et puis ensuite comme autre maladie, (ce n'est même pas une maladie) on a *abbaluttata*, c'est quand elle est brûlée par le soleil. Comme cette année, il a fait très chaud, avant de mûrir le raisin est sec. Ça se voit sur les grappes, elles sont sèches. Elle n'est pas sèche parce qu'il y a deux cas quand elle est sèche : quand le raisin est mûr, il sèche, il devient sec. Alors que quand elle est sèche avant de mûrir, on dit qu'elle est *abbaluttata*, qu'elle est brûlée, brûlée par le soleil.

Et contre ça on ne peut rien faire ? Ah contre ça, cette année il y en a eu. Moi j'ai eu quelques ceps comme ça qui ont été exposés au soleil. Ils ont été brûlés par le soleil, par la chaleur et par le soleil.

Soufrer la vigne ? *Sciulfarà*.

Pourquoi faut-il faire cela ? Pour empêcher a *cinnarata*, l'oïdium.

Et comment fait-on alors ? Et bien au début en principe il y avait une casserole trouée. Ils faisaient comme ça. Maintenant, il y a les appareils, il y a les machines il y en a même à moteur qui sont plus simples.

Oui mais donc avant cela se faisait avec une casserole trouée ? Oui et la bouillie, le médicament, la bouillie bordelaise, le médicament.

Allora quì, ci voli u inzulfaru. Dopu ci hè a cascìa chì hè monda presa dinù è ci voli u *sulfate de cuivre. Ma ùn ci voli micca à aspittà chì a cosa s'ghi malata è ci vò di trattalla. Quand'ella sfiurisci a caspa, tandu ci vò di trattà u inzulfaru.

Cumu hè a vigna quand'idda t'hà u milliù ? A cascìa hè tutta tafunata di russicciu. Si vidi, si vidi, eppo' dopu cummencia à siccassi ma tandu ci vò di trattà subitu è dopu a malatia s'arresta. Tandu sarà inzulfaru è vitriolu.

Ci era un'altra malatia chjamata a cennarata ? Iè, u cinnaronu u chjamani. S'attacca à a vigna, à a caspa.

Letia

In i tempi eranu maglioli di qualità cum'è vulii avè. Ma dopu, hè ghjunta una malatia chjamaianu filoxera è ci hè vulsutu à pone i maioli di calza americana è dopu insitalli parchi sinu à centu vinti anni fa, ùn ci era micca bisognu d'insità e vigne. Si mittia u maiolu eppo' ùn ci eranu micca e malatie. Parchi e malatie chì sò ghjunte sò ghjunte à listessu tempu, sò ghjunte à tempu à lu filoxera.

Issa malatia t'hà un nomu in corsu ? Ci hè a cinarata. Ci hè u miliù, u chjamani u miliù. Ùn ci hè micca un termu corsu. U miliù diciani a malatia invece chì a cinarata c'est l'oïdium. Eppo' dopu cum'è malatia, ùn hè mancu una malatia hè quand'ella hè brusgiata da u sole, abbaluttata. Cum'è quest'annu, ci hè statu assai caldu, è allora innanzu di maturà l'uva hè secca, si vede annantu e caspe, sò secche. Ùn hè micca passa parchi ci hè dui casi quand'ella hè secca : quandu l'uva hè matura eppo' dopu secca, diventa passa. Invece chì quand'ella secca nanzu di maturà si dice ch'ella hè abbaluttata, *qu'elle est brulée, brusgiata da lu sole.

È contru à quissu ùn si pò fà nudda ? Ah contru à quessu, quist'annu ci sò state. Eiu aghju avutu une poche di calze cusì chè sò state sposte à lu sole. Sò state brusgiate da u sole, da u caldu è da u sole.

'Soufrer la vigne' ? Sciulfarà.

Parchi ci voli à falla quissa ? Pà impedisce a cinarata, l'oïdium.

È cumu si facia allora ? È bè in principiu à u parte ci era una cazzarola tafunata faciani cusì. Avà, ci sò ci sò *l'appareil, ci sò e *machines ancu à mutori ci sò chì più semplice.

Iè ma nanzu dunque si facia incù a cazzarola tafunata ? Iè è a bouillie, a medicina, la bouillie bordelaise, a medicina.

Et alors la première fois que cette maladie est arrivée, ils prenaient la bouillie bordelaise (ce sont des cristaux) : ils la faisaient fondre, ils la mettaient dans l'eau et avec une *repiula*. C'était un bouquet de... et puis de bruyère. Et alors ils le plongeaient, ils le mettaient dans un bidon et ils faisaient comme le prêtre lorsqu'il bénit les gens voilà.

Et ça on le faisait à quel moment ? Et bien on le faisait au début de la maladie. Elle commençait en mai mais souvent, on attendait et à ce moment-là, c'était trop tard. Le mieux c'était de traiter en prévention avant que vienne la maladie qui alors... Parce que quand la maladie s'est propagée, il est difficile de l'arrêter. La maladie c'est le mildiou... on la traitait à la véraison, quand les grains commencent à être formés.

Et pourquoi ? Si la maladie se propageait, qu'est-ce qu'il se passait sur la vigne ? Ah ça c'était l'oïdium *a cennarata*. Les grains devenaient gris : ils ne grossissaient plus et ils se flétrissaient. Et pour la maladie appelée mildiou, les feuilles séchaient, elles commençaient à être jaunes. Des tâches jaunes prenaient toute la feuille, la feuille tombait et les grappes tombaient, les grappes séchaient. Ce sont deux maladies qui peuvent complètement détruire la récolte.

Patrimoniù

Pourquoi il faut passer le soufre sur la vigne ? Il faut de la chaleur à la vigne. C'est une plante qui demande de la chaleur. Sur mai, juin comme ça des fois la température descend et il faut la chauffer et pour la chauffer il y a le soufre. Ils mettent... Il y a l'oïdium : nous l'appelons *u cindarinu*. L'oïdium touche le cep, le raisin. Il faut la souffrir. Comme *pilliciutu* comme ça et à ce moment-là, la grappe tombe. Il faut *inzulfanalla*. Il faut le faire avant que vienne l'oïdium. Et après, il y a une autre maladie qui viendrait une année où il pleut beaucoup : c'est le mildiou mais ça c'est avec la bouillie bordelaise. Nous mettons la bouillie bordelaise à tremper dans l'eau... Après, nous mettons la chaux... et ça descend un peu... ça sèche et alors après avec la machine, nous les traitions.

Comment faisait-on pour mettre ce produit ? Autrefois, nous prenions même un seau, une raclette tout tout... une petite raclette comme ça pour la mouiller, l'eau, sans machine. Mon grand-père faisait ainsi. *L'acqua celesta* nous l'appelions, la raclette.

Et vous vous avez fait ainsi ? Nous l'avons fait avec la machine à *piccutu*. Mais ils le faisaient s'ils avaient un petit morceau. Ce n'était pas avec la machine, un seau de dix, quinze litres avec la raclette comme quand ils bénissent à l'église.

Et 'la bouillie bordelaise' ? La bouillie bordelaise, c'est la bouillie bordelaise et la chaux. C'est la bouillie bordelaise. On prend la bouillie bordelaise. Et la chaux, il faut la peser.

È allora quesse e prime volte ch'è ghjunta issa malatia pigliavanu u vitriolu *c'est des cristaux, u facianu sculà, u mettianu ind'è l'acqua è incù una repiula, una repiula *c'etait un mazzulu di ... eppo' di scopa fiminiccia. È allora u ciuttavanu, u mettiani nantu u bidonu è facianu cum'è u prete quand'ellu benedisce a ghjente *voilà.

È quissu si facia à chì mumentu ? È bè si facia in principiu da a malatia. Cuminciava di maghju ma suvente, s'aspittava ma tandu era troppu tardu. U megliu ghjera di trattà in preventivu nanzu ch'ella vinisse a malatia chì tandu... Parchì quandu a malatia si hè sparta, hè difficiule d'arrestalla. A malatia hè u miliù... si mettia à la *véraison quandu cuminciaia à esse i granelli furmati.

È parchì ? S'è si spartia issa malatia, chì si passaia annantu à a vigna ? Ah quellu era l'oïdium a cennarata, i granelli diventavanu grisgi : ùn ingrossavanu più è si spassavanu è a malatia o le miliù e fronde siccavanu, cuminciavanu à esse gialle, e tacche gialle chì pigliavanu tutta a fronda, a fronda cascava è cascavanu e caspe, e caspe siccavanu. Sò duie malatie chì possanu stirpà a raccolta completamente.

Patrimoniu

Parchì ci voli inzulfanà a vigna ? A vigna ghjè un affare chì ci vole u calore. Hè una pianta chì ùn dumanda ch'è calore. Nantu maghju, ghjugnu cusì di volte a temperatura fala è ci vole à scaldalla è pè scaldalla ci hè l'inzulfanu. Mettenu... vene u cindarinu chjamemu noi u cindarinu, u cindarinu si chjappa à u calzu, à l'uva. Inzulfanalla ci vole. Comu pilliciatu cusì è tandu dopu a caspa si ne casca. *On dit inzulfanalla. Ci vole à fallu prima ch'ella vene issa cindarina. È dopu ci hè una malatia chì saria una annata chì piove assai u merdiliù ma quessu hè incù u verderamu. Cù u verderamu mittimu à bagnalla ind'è l'acqua... dopu mittimu a carcina... è fala appena... secca è dopu cù a *machine e trattavamu.

Cumu si facia pà lampà issu pruduttu ? In i tempi, pigliavamu ancu un stagnone, pinacciu tuttu tuttu ... cusì un pinacciuellu pè bagnalla, l'acqua, senza *machine. U mo caccaru facia cusì. L'acqua celesta a chjamavamu, u pinacciu.

È vo aveti fattu cusì ? No incù a *machine à piccutu ma a facianu s'elli avianu un picculu pezzu chjucu ùn era micca incù a *machine, un stagnone di deci, quindici litri incù u pinacciu cum'è *dans la ghjesa benedivanu.

È 'la bouillie bordelaise' ? A bouillie bordelaise ghjè u verderamu è a carcina. Hè u verderamu. Si piglia u verderamu è pigliate a carcina, ci vole à pisalla.

Et dans le tonneau de cent litres, vous enlevez le fond, vous ne travaillez que dans le récipient. Vous l'emplissez d'eau, vous mettez tant de kilo de bouillie bordelaise à tremper pour qu'il fonde et après, il y a le tison. Mais il faut mesurer la dose de la chaux, pour qu'elle soit un peu épaisse. Autrement, elle est trop liquide. Il y avait aussi un papier, nous l'appelions le Saint Joseph, nous voyions la couleur : c'est comme un papier qui se trouve à Bastia dans les drogueries. C'était un genre de buvoir dans les temps. Vous coupiez un morceau comme ça, vous le trempiez dans ce tonneau, dans ce tonneau comme ça et il devenait rouge. Quand il devenait rouge, c'est que l'eau était prête. Il y avait la dose, il y avait tout.

Petralba

[...] Et puis pour passer le soufre, on dit *à sulfatà* voilà. Nous allions passer ça et puis nous allions, mes parents portaient... Ils avaient une machine pour faire le vert-de-gris. C'était comment est-ce que je peux le dire en corse : il y avait la chaux blanche qu'ils mettaient, et puis après, ils mettaient une chose bleue. Mais maintenant, le nom ne me vient plus, c'est vieux. Et ils mettaient cette chose comme ça avec toute l'eau. Et puis après, ils mettaient la machine de la vigne comme ça sur le dos. Voilà la chaux blanche et la bouillie bordelaise. Ils mettaient l'eau et puis après, ils emplissaient la machine. Ils la mettaient sur le dos et puis ils avaient cette chose puis ils faisaient ça sur le raisin. Ils mettaient cette chose dans la bouillie bordelaise. Voilà la chaux blanche et la bouillie bordelaise. Ils mettaient l'eau et puis après ils emplissaient la machine, ils la mettaient sur le dos et ils passaient, ils faisaient tous les ceps de vigne pour qu'il n'y ait pas la maladie voilà.

Qu'est-ce que c'était la maladie ? C'était le mildiou.

A quel moment faisaient-ils cela ? Et bien ça pour l'expliquer en mars, avril, mai. Ils soignaient la vigne comme ça.

Tocchisu

Alors comment dit-on 'soufrer la vigne' ? *Solfalla.*

Et donc pourquoi faut-il le faire ? Pour le truc... Les plus que nous souffrions, c'était l'oïdium.

Qui était une des maladies de la vigne ? Voilà. L'oïdium c'était une maladie qui attaquait la vigne, blanche comme la cendre.

Sur les feuilles ? Ça empêchait... Même sur la grappe et ça empêchait... la grappe.

D'accord et à quel moment venait-elle cette maladie ? Celle-là elle venait en mai. C'est à ce moment-là qu'elle venait le plus souvent, en mai.

È nentru un caratu di centu litri cacciate u fondu, fate ch'è in u recipiente. L'empite d'acqua, mettite tanti chilò di verderamu à *tremrà ch'ellu si strughji è dopu ci hè u tizzone. Ma ci vole à misurà a so dosa, a carcina, pè falla vene appena zeppa. Altrimente, hè troppu liquida è ci era incù un paperu, u chjamavamu u Saint Joseph pè vede u culore, hè cum'è un paperu chè si trove in Bastia in e *drogherie. Ghjera un genere cum'è un *buvoir ind'è i tempi. Tagliate un pezzu cusì, a bagnavete nentru à issu tinazzu, nentru issa botte custi è vinia rossu. Quandu vinia rossu hè chè l'acqua era pronta, ci era a dosa, ci era tuttu.

Petralba

[...] Eppo' à passà l'inzulfanu *on dit à sulfatà *voilà andavam u passà quessu eppo' andavam, i mo parenti purtavanu... ils avaient une machine pour faire le vert-de-gris c'était cum'è a possu di in corsu : ci era a carcina bianca mettianu, facianu a carcina bianca eppo' dopu mettianu un affare bleu. Ma avà, ùn mi vene più u nome, *c'est vieux. È mettianu iss'affare custi tuttu l'acqua eppo' dopu mettianu a *mascina di a vigna cusì nantu à u spinu, eppo' avianu st'affare po' facianu què nantu à l'uva. Mettianu iss'affare nentru u vitriolu. *Voilà a carcina bianca è vitriolu. Facianu l'acqua eppo' dopu, empianu a *mascina. A si mettianu nantu à u spinu è passavanu, facianu tutti i capi di vigna perch'ella ùn ghjunghjisse a malatia *voilà.

Chì ghjera a malatia ? Ghjera u migliù.

À chì mumentu facianu quissu ? È bè què facianu pè spiegalla da marzu, aprile, maghju.
*Suagnavanu a vigna cusì.

Tocchisu

Allora è cumu si dici 'soufrer la vigne' ? Solfalla.

È dunqua parchì ci voli à fallu ? Pè u cosu... u più chè solfavamu noi era pè a cenderella.

Chì era una di e malatie di a vigna ? Voilà. A cenderella *c'était une una malatia si chjocava nantu bianca cum'è cendera.

Annantu à i fogli ? Impedia... ancu annantu à a caspa è impedia di ... a caspa.

D'accordu è à chì mumentu vinia issa malatia ? Quessa vinia maghju u più chì vinia di maghju.

D'accord alors il y a celle-là comme maladie et il y en a d'autres non ? Il y a celle-là, il y a l'oïdium, maintenant il y a aussi le truc, le mildiou.

Oui et comment devient le cep quand il y a ça ? Le mildiou attaque les feuilles de la vigne. Il y a les tâches rouges dedans. Et si tu ne la traites pas, celle-là il faut la traiter avec la bouillie bordelaise.

Comment dit-on cette bouillie bordelaise ? La bouillie bordelaise en corse, ils l'appellent *verderamu, verderamu*. Il y a ça... mais ils traitent l'arbre en hiver, le cep en hiver, le bois mais ces traitements en hiver je ne sais pas comment ils l'appellent. C'est sorti maintenant.

Mais tout à l'heure vous m'avez dit que ça ne se faisait pas de passer tous ces produits.

Comment ave-vous fait vous ? Avec la terre voilà : le prunier, le *prunu purcinu, l'arpige*, ils l'appelaient *l'arpige*. Ils prenaient, ils coupaient le prunier, le grand... un gros rocher dessus, ils passaient entre une rangée et l'autre de la vigne. Celui-là, le traitement, n'existait pas autrefois : ni bouillie bordelaise, ni soufre tu comprends ?

Oui et qu'est-ce qui passait, c'était un bœuf ? Un bœuf oui ou un cheval si tu l'avais, ou un bœuf si tu l'avais.

Et donc la bouillie bordelaise comment on le passait ? Avec l'eau. Tu peux le mettre avec l'eau ou à sec comme ça.

Oui. Non mais il y avait quelque chose ? On mettait quelque chose sur le dos ? Il y avait le sac. Et puis il y avait une pompe qui descendait. Ils faisaient ainsi. Ça c'est venu après. Mais avant, la bouillie bordeliase n'existait pas. Avant, il n'y avait que la terre et le soufre. Le soufre a d'abord existé, avec le soufflet, avec le truc, le bocal là et il contenait une livre. Le soufflet, tu le bouches à l'intérieur et tu souffles. Ils l'appellent le soufflet.

Venacu

Comment dit-on soufre la vigne ? *Inzulfà*.

Et avec quoi le faisait-on ? A la main.

Il y avait quelque chose pour le mettre ? Avant autrefois... après sont arrivées les soufreuses comme ils les appelaient. Mais alors, elles venaient du Continent comme un cylindre troué.

Quand sont-elles arrivées ? Elles sont arrivées après la guerre de quatorze. Sinon, mon père me disait qu'ils passaient le soufre à la main hein.

Pourquoi fallait-il le faire ? Le soufre, c'est pour la maladie de la vigne.

Quelles sont ces maladies ? En français, en corse je ne sais pas le dire, ils l'appelaient le mildiou. C'est un nom qui vient du Continent parce qu'autrefois, les vignes à mon avis...

D'accordu allora ci hè quissa di malatia è ci sò altre nò ? Ci hè quessa, ci hè a cenderella, avà ci hè dinò u cosu, u migliù.

Iè è quissu cumu diventa u capu quandu ci hè quissu ? U migliù, sò e foglie di a vigna. Ci sò e tacche rosse nentru. È s'è tù ùn a tratti, quessa ci vole à trattalla cù a bouillie bordelaise.

Cumu si dici issa 'bouillie bordelaise' ? 'A bouillie bordelaise' in corsu a chjamanu verderamu, verderamu. Ci hè quissu ... ma trattanu l'arburu d'inguernu, u pede d'inguernu, u legnu ma issi trattamenti d'inguernu ùn sò micca cum'elli u chjamanu. Hè surtitu avà.

Ma vo m'aveti dittu prima ch'ùn si facia micca quissu di passà tutti issi prodotti. Cumu avete fattu vo ? Cù a tarra voilà: u prunu, u prunu purcinu, l'arpige, u chjamavanu l'arpige. Piglianu, tagliavanu u prunu u grande ... un pentone nantu, passavanu à mezzu à una fila è l'astra di a vigna è quissu, u trattamentu ùn esistia tandu, ne *bouillie bordelaise, ne solfu capisci ?

Iè è ch'è ghjè ch'è passaia era un boiu ? Un boie iè o un cavallu s'è tù l'avie o u boie s'è tù l'avie.

È dunqua u verderamu cumu si passaia ? Cù l'acqua. *Tu peux le mettre avec l'eau o à seccu cusì.

Iè. Nò ma ci era qualcosa ? Si mittia qualcosa annantu à u spinu ? Ci era u saccu. Eppo' ci era una pompa ch'è falaia. Facianu cusì. Quessu hè vinutu dopu. Ma prima, ùn esistia micca u verderamu. Prima, ùn ci era ch'è a terra è u zolfu. Hè esistutu primu u zolfu, cù u soffiettu, cù u cosu, u buccale qu'è tenia una libra. U soffiettu, u buccu nentru è soffi. U soffiettu u chjamanu.

Venacu

Cumu si dici 'souffrer la vigne' ? Inzulfà.

È incù ch'è si facia ? À manu.

Ci era qualcosa pà metta ? Prima in i tempi... dopu sò ghjunte e inzulfaghjole ch'è chjamavanu, ma allora venianu da Cuntinente cum'è un cilindru tafunatu.

Quandu sò ghjunte quissi ? Seranu ghjunte dopu à a guerra di quatordecì. O sinnò babbu mi dicia ch'è inzulfavanu à manu *hein.

Parch'è ci vulia à falla ? U inzulfu, hè pè a malatia di a vigna.

Qualessi sò isti malatii ? In francese, in corsu ùn a so micca di, u chjamavanu u miliù ghjè un nome ch'è vene da Cuntinente perchè, ind'è i tempi quantu à mè e vigne...

Mais il n'y avait pas a cennara, vous voyez quand la vigne devient grise ? A cinnerella vous avez raison, *a cinnerella*. C'est une autre maladie de la vigne. Ce n'est pas le mildiou. Autrefois, ils traitaient avec la bouillie bordelaise parce que la bouillie bordelaise, c'est vieux hein. J'entendais toujours parler mes anciens du *vitriolu*, c'est la bouillie bordelaise. Mais toutes ces choses sont venues après du Continent : les mildiou, tous ces traitements. Autrefois, on ne mettait pas de traitement. Je vous dis après Saint Antoine, Saint Antoine le 13 juin on disait : « On ferme les barrières ! » C'est-à-dire qu'on ne met les pieds dans la vigne. On laisse mûrir le raisin et puis après en septembre à ce moment-là on vendange. Mais à ce moment-là, le raisin est mûr et il est beau. Maintenant sûrement, il n'y a pas plus de maladie comme la pourriture. Maintenant ils traitent la pourriture. Ils laissaient : si c'était pourri, c'était pourri. Mais, il y avait moins de pourriture que maintenant. Moi, je ne sais pas, peut-être que c'était des ceps plus forts que ceux-là. Nous dirons que la pourriture vient aussi quand le terrain est mouillé. C'est ce qui fait un peu peur je dirai. Le soleil évapore l'eau alors que dans les montagnes, le terrain est sec. Donc il y avait moins de maladie. Ici (en plaine) quand le terrain est mouillé, le soleil fait sortir cette vapeur et cette vapeur donne la maladie à la vigne.

Ma ùn ci era micca a cennara, viditi quandu a vigna diventa grisgia ? A cinnerella avete a rajiò, a cinnerella. Ghjè un antra malatia di a vigna. Ùn ghjè micca u miliù. Ind'è i tempi, trattavanu incù u vitriolu perchè u vitriolu hè vechju *hein. I mo vechji i sentia sempre parlà di vitriolu, *c'est la boullie bordelaise. Ma tutti ist'affari quì sò venuti dopu da Cuntinente : i miliù tutte iste medicine tandu medicine ùn si ne mettia micca. Vi dicu dopu Sant'Antone, Sant'Antone u 13 di ghjungnu si dicia : « Si chjodenu i cateri ! » *C'est à dire ùn si mette più i pedi ind'è a vigna. Si lascia maturà l'uva eppo' dopu di settembre tandu si vindemia, ma tandu l'uva hè matura è ghjè bella. Avà sicuramente, ùn ci hè più di malatie cum'è u fragicu. Avà trattanu u fragicu. Lacavanu : s'ghjera fragicu ghjera fragicu. Ma ci era menu fraticu ch'è avà. Eiu, ùn la sò pò, esse ch'elli fussinu calzi di vigna più forti cà quessi quì. Diceremu chì u fragicu dinù vene quandu u terrenu hè crosciu. Chì face appenuccia paura diceraghju. Chì u sole svapureghja issa acqua invece chì ind'è e muntagne u terrenu hè asciuttu. Dunque ci era menu malatie. Quì (in piaghja) quandu u terrenu hè crosciu dopu u sole face sorte stu vapore è stu vapore dà a malatia à a vigna.

Le raisin

Bastelica

Combien de temps, après son apparition, le raisin commence à mûrir ? Mai, juin, juillet, août et septembre.

On ne le faisait pas sécher le raisin ? Sur une grille ? Sur un séchoir ? Le raisin, nous le séchions différemment. Nous le suspendions un peu au soleil. Après, nous le prenions, nous le plongeons dans l'eau chaude et puis nous le suspendions à nouveau au soleil.

Lecci 1

Comment dit-on le raisin sec ? L'uva sicca.

Et cela se fait-il ici ? Oui, oui cela se faisait. Chacun faisait un peu de raisin sec comme il faisait sécher les figues.

Comment faisait-on le raisin ? Le raisin et bien ils le mettaient au soleil et après, ils le faisaient bouillir. Il était bouilli tu vois ? Et après, ils le remettaient à sécher et après c'était du raisin sec.

Letia

Combien de temps, après son apparition, le raisin commence à mûrir ? En principe, c'était en septembre. Alors il fallait, le mieux pour savoir s'il était mûr, c'était d'enlever un grain et si le pédoncule était rouge, c'est que le raisin était mûr, pour le raisin noir. Pour le raisin blanc, on goûtait.

Patrimoniù

'Les petites grappes à cause de la taille trop précoce' ? La taille. De toute façon, si vous la taillez trop précocement, la vigne prend les maladies. Il faut la tailler quand la vigne est morte et la grappe petite. Parfois si c'est une année où il ne pleut pas, c'est sûr que le morceau de vigne est un lieu un peu exposé au soleil, qui est sec. Ça fait de petites grappes. Le raisin est petit, nous l'appelons *u graspollu*.

Et le raisin sec ? On n'en faisait pas de raisin sec ? Pas chez nous.

Maintenant ça se fait ou pas ? Vous le laissez sécher maintenant ? Dans le Cap Corse, ils le font toujours ça *impassitu*.

Le raisin

Bastelica

Dopu à quantu tempu ch'idda sia apparsa, l'uva cumincia à maturà ? Maghju, ghjugnu, lugliu, aostu è sittembre.

Ùn si facia micca siccà l'uva o chì ? Annantu à a griglia ? Annantu à a grata ? L'uva no a siccavamu sfarentemente. Appiccavamu ùn pocu à u sole. Dopu a pigliavamu, a ciuttavamu in l'acqua calda eppo' a turnavamu à appicca à u sole.

Lecci 1

Cumu si dici 'le raisin sec' ? L'uva sicca.

È si facia quì ? Oui oui si facia. Ognunu facia un pocu d'uva sicca cum'è faciani siccà i figli.

Cumu si facia l'uva ? L'uva è bè a mittiani à u soli è dopu a sbulliani, era sbullita *tu vois ? È dopu a rimittiani à siccà è dopu era uva sicca.

Letia

Dunqua dopu à quantu tempu ch'idda sia apparsa, l'uva cumincia à maturà ? *En principe, era di sittembre. Allora ci vulia, u megliu pà sapè s'ella era matura, si cacciava un granellu è s'è u picciolu era rossu, hè chè l'uva era matura, pà l'uva nera. Pà l'uva bianca si tastava.

Patrimoniu

'Les petites grappes à cause de la taille trop précoce' ? A taglia. Di tutta manera, s'è vo a tagliate troppu primaticcia, a vigna si piglia e malatie. Ci vole à putalla quandu a vigna hè morta è u graspollu. Di volta s'è hè un annata ch'ellu ùn piove micca, hè sicuru chì u pezzu di a vigna hè in un locu ùn pocu espostu à u sole, chì ghjè seccu. Face u graspollu, l'uva hè chjuchetta, u chjamemu u graspollu.

È 'le raisin sec' ? 'Le raisin sec' ùn si facia ? Micca ind'è noi.

Avà si faci o nò ? Vo u lacheti siccà avà ? In Capi Corsu u facenu sempre quessu impassitu.

Petralba

On faisait sécher le raisin ? Ah oui on faisait sécher le raisin sur les claies, sur les claies. C'était un truc, un grillage avec des tréteaux, avec le bois. Le tour comme ça, ils le faisaient eux-mêmes et puis avec le grillage. Puis, après, ils faisaient sécher le raisin comme ça pour rendre le vin meilleur, au moins un peu. Voilà comment ils faisaient.

Pourquoi faisaient-ils sécher le raisin ? Parce que le vin était... C'était le muscat. Ils faisaient du meilleur vin qu'ils appelaient le muscat, le vin blanc voilà. Mais c'était sur les claies qu'ils faisaient cela et ils faisaient même sécher les figues. Ouais les figues et le raisin sur le séchoir.

Venacu

Comment dit-on les petites grappes ? Quand on avait vendangé, on les laissait sur le cep de vigne. Ils les appellent *e caspacciule*. Elles sont petites parce que le grain de raisin n'est pas le même que celui qu'on vendange. Elles sont un peu sauvages, je dirai, et puis après celles-là elles s'appellent *u sopravigna*. *U sopravigna*, ce sont de petites grappes qu'on ne récolte pas parce que c'est amer, c'est un peu acide, c'est plutôt acidulé.

U sopravigna pousse à proprement parler sur la vigne ? Oui, il pousse dessus mais on ne le touche pas parce que c'est tellement acidulé que pour le vin, ce n'est pas bon. Maintenant certains le prennent pour faire l'eau de vie, des petites choses comme ça mais enfin avant ils disaient : « Nous le laissons pour les oiseaux hein. »

Mais on les laissait tout de même sur la vigne ? Il fallait bien que les oiseaux mangent ! [...] Et puis après il y avait, ce qu'on faisait, quand nous trouvions une belle grappe, ça attention c'est venacais hein ! Quand nous trouvions une belle grappe, nous coupions le sarment et puis nous l'accrochions dans la cave. Quand on tuait les cochons, dans les boudins on mettait le raisin sec.

Où l'accrochait-on dans le séchoir ? Il y avait quelque chose ? Il y avait ! Dans les caves, il y a les poutres. Ebbéh, ils l'accrochaient aux poutres. Pour qu'il tienne bien, certains mettent deux pommes (de pin) au sommet.

A cause du poids ? Voilà, et ils arrivaient à l'endroit pour tuer les cochons. Avant on commençait à tuer les cochons... On ne tuait pas tant qu'il ne neigeait pas maintenant ils tuent n'importe quand.

On tuait en décembre ? En décembre, en principe c'était toujours pour Santa Catalina ou Santa Lucia.

Petralba

Si facia sicca l'uva ? *Ah *oui si facia sicca l'uva nantu à e rate, nantu à e grate. Ghjera un affare, un *grillasgiu cù i *tréteaux, cù u legnu. U giru cusì, a facianu da per elli eppo' incù u grillasgiu eppo' dopu facianu sicca l'uva custì pè fà u vinu appena più bonu appena *voilà facianu.

Perchè faciani sicca l'uva ? Perchè u vinu era... ghjera u muscatu. Facianu u vinu più bonu ch'elli chjamavanu u muscatu, u vinu biancu *voilà. Ma era nantu à e rate chì facianu quessu è facianu sicca ancu i fighi. *Ouais i fighi è l'uva in a grate.

Venacu

Cumu si dici 'les petites grappes' ? Quand'è vo avete vindimiatu si lascianu nant'à u pede di vigna. E chjamanu e caspacciule. Sò chjuche perchè u grombulu di l'uva ùn hè micca listessu cà quellu ch'omu vindemia. Sò appinuccia, diceraghju, imbastardita eppo' dopu quessi si chjama u sopravigna. U sopravigna sò piccule caspe chì ùn si coglienu micca perchè ghjè amara, hè appinuccia *acide, ghjè piuttosto acitosa.

U sopravigna cresci propiu annant'à a vigna ? Iè, cresce nantu ma ùn si tocca micca perchè ghjè talemente acitosu chì per u vinu ùn hè micca bonu. Avà ci sò chì u piglianu pè fà l'acqua vita, affarucci cusì ma *enfin à principiu dicianu : « U lascemu per l'acelli *hein. »

Ma si lacaia quantunqua annant'à a vigna ? Ci vulia bè chì l'acelli campinu !

[...] Eppo' dopu ci era, ciò chì si fecia, quand'è no truvavamu una bella caspa, quessa attenzione hè venachese *hein ! Quand'è vo truvavete una bella caspa, si tagliava u patavigna eppo' s'appiccava in cantina è quand'è vo tumbavete i purcelli, ind'è i sanguinelli si mettia l'uva secca.

Induve s'appiccava in u grataghju ? Ci era qualcosa ? Ci era ! Ind'è e cantine, ci sò i cantelli. Ebbèh appiccavanu à i cantelli. Ci sò chì par ch'ella tenissi bè ci mettinu duii pommi in cima.

Par via di u pesu ? *Voilà, è ghjunghjjanu à u tumbatoghju di i purcelli. Tandu i purcelli si cuminciava à tumbà... Sin'à chì ùn falava micca neve ùn si tumbava micca avà tobanu n'importa quandu.

Di dicembri si tumbaia ? Di dicembre, à principiu ghjera sempre in Santa Catalina o in Santa Lucia.

Mais pouvait-on faire sécher le raisin sur une grille ? Ouais, sur une planche. Mais ça, ils le font plutôt dans le Cap Corse, parce qu'ils font comme vous dites, le vin sucré. Mais ici, nous ne le faisons pas.

La planche est lisse ? Il n'y avait pas comme une claie ? Non, ça se mettait sur une planche parce que de temps en temps, il fallait tourner la grappe et puis, on n'en mettait pas beaucoup.

Ma si pudia fà siccà l'uva nant' à una griglia ? *Ouais, nant' à un tavulu ma quessa a facenu piuttostu in Capicorsu, perchè facenu cum'è vo dite voi u vinu inzuccheratu. Ma quì, ùn a feciamu micca.

U tavulu hè lisciu ? Ma ùn ci era micca cum'è una grata ? Innò si mettia nant' à u tavulu perchè ogni tantu a caspa ci vulia à giralla eppo ùn si ne mettia micca assai.

Les cépages

Bastelica

Et quelles sont les différentes variétés de la vigne dans la région ? Et bien, nous avons le *sciaccarellu*, le *varmentinnu*, le *cinsault*, le *muscatu*, le *carignan*.

Le carignan n'est pas venu d'ailleurs ? Et oui. Mais cela fait longtemps qu'il est arrivé, il ne faut pas dire qu'il date d'hier. Tout le monda a connu le *carignan*. Mais les deux, les deux véritables c'était le *sciaccarellu* et le *varmentinu*. Le *varmentinu* et aussi une autre blanche comment s'appelle-t-elle ? La grosse ? La *malbasia* ! Le *vermentinu* a de petits grains et la *malbasia*, le vin est même meilleur, la *malbasia* est plus douce, moins forte.

Filicetu

Et quelles sont les différentes variétés de raisin ? On l'appelait u *passagliu* et il avait deux noms. On l'appelait... et u *garbessu*. Alors quel est le vrai nom ? U *garbessu* que nous avons nous ici, avait sue le plan la variété locale, la plante était tout à fait différente du *vermentinu*. Le *garbessu* avait une feuille assez régulière mais la couleur, c'était couleur reinette, un vert reinette, vert reinette. Alors que le *vermentinu* c'est une feuille très dentelée et verte foncée. Donc, ce n'est pas du tout la même variété. Quand on vendangeait, les grains étaient couleur d'or mais avec des tâches plus foncées. Et c'était tellement sucré que le raisin restait attaché à la main. Alors elles se perdent ces variétés.

U pagadebitu, il y avait le *pagadebitu* vert et on le récoltait vert. Et u *pagadebitu giallu*, et le *pagadebitu giallu* on le reconnaissait parce que la base du grain avait un petit point noir. Sur tous les grains de raisin, il y avait ce petit point noir, à l'envers.

En rouge, il n'y en avait qu'un qui m'intéressait : c'était le grenache. Et le *niellucciu* n'était pas connu ici sous le nom de *niellucciu*.

Et alors comment s'appelle-t-il ? Je ne sais pas. On avait ici le grenache, on avait le *cinsault*. *Mais ceux-là sont des noms français. Avaient-ils un nom ? C'étaient des variétés qui venaient de France ?* Elles s'appelaient le grenache, elles s'appelaient la *cinsault* et ensuite elles s'appelaient le *pagadebitu verde*, le *pagadebitu giallu*. Et alors *pagadebitu verde* et *giallu* étaient plantés parce qu'ici le terroir et le micro climat faisaient qu'on avait beaucoup de degrés. Donc ce *pagadebitu verde*, ce *pagadebitu giallu* c'était pour couper le degré.

Les cépages

Bastelica

È qualessi sò i diversi varietà di vigna quì in u rughjò ? È bè t'avemu u sciaccarellu, u varmentinu, u *cinsault, u muscatu, u carignanau.

U carignanau ùn hè micca vinutu d'altrò ? *Et oui. Ma hè massi ch'ella hè ghjunta, ùn ci vole micca à dì ch'ella hè ghjunta arrimani. L'hà cunnisciutu tuttu u mondu u carignanau. Ma i duui, i duui veri era u sciaccarellu è u varmentinu. U varmentinu è ci era ancu l'altra bianca cume si chjama ? A grossa ? A malbasia ! U vermentinu t'hà i granelli chjuchi è a malbasia, u vinu hè più bonu a malbasia ancu, *il est plus, hè più dolci, menu forti.

Filicetu

È qualessi sò i sfarenti varietà d'uva ? On l'appelait u passagliu et il avait deux noms. On l'appelait... et u garbessu. Alors quel est le vrai nom ? U garbessu que nous avons nous ici, avait sur le plan de la variété locale, la plante était tout à fait différente du vermentinu. Le garbessu avait une feuille assez régulière mais la couleur, c'était couleur reinette, un vert reinette, vert reinette. Alors que le vermentinu c'est une feuille très dentelée et verte foncé. Donc, c'est pas du tout la même variété. Quand on vendangeait, les grains étaient couleur d'or mais avec des tâches plus foncées. Et c'était tellement sucré que le raisin restait attacher à la main. Alors elles se perdent ces variétés.

U pagadebitu, il y avait u pagadebitu vert et on le récoltait en vert. Et u pagadebitu giallu, et u pagadebitu giallu on le reconnaissait parce que la base du grain il y avait un petit point noir. Sur tous les grains de raisin il y avait ce petit point noir, à l'envers.

En rouge il y en avait qu'un qui m'intéressait : c'était le grenache. Et le niellucciu n'était pas connu ici sous le nom de niellucciu.

È allora cumu si chjamaia ? Je ne sais pas. On avait ici le grenache, on avait le cinsault.

Ma quissi sò i parolli francesi. T'aviani un nomu ? Erani varietà chì viniani da a Francia ?

Si chjamavanu le grenache, si chjamavanu la cinsault è dopu si chjamavanu u pagadebitu verde, u pagadebitu giallu. È allora pagadebitu verde è giallu ils étaient plantés parce que ici le terroir et le micro climat faisait que on avait beaucoup de degrés. Donc ce pagadebitu verde, ce pagadebitu giallu c'était pour couper le degré.

Mais comme dans les nouvelles vignes que j'ai plantées, que j'ai greffées, à cause des droits, à cause de la législation, on n'a plus le droit de planter certaines variétés pour avoir l'appellation. J'ai un peu suivi ces conseils. Ça fait que ces cépages qui me coupaient un peu le degré, je ne les avais plus dans ma nouvelle vigne. Ça fait que j'avais beaucoup plus de degré. Et maintenant, il n'existe plus d'ailleurs, vous avez le grenache, vous avez la syrah qui est depuis peu autorisée. Vous avez le *sciaccarellu*. Le *sciaccarellu* donne du blanc, vous donne du rouge et du rosé et il ne tâche pas le *sciaccarellu*. Par contre, on peut en faire du bon vin rouge.

Lecci 1

Le cépage qui donne du vin noir ? Les qualités ? Les qualités, l'aramon qui donnait le raisin et l'autre variété, le nom m'échappe. Chez nous, il y avait cette vigne surtout. C'était une vigne qui produisait beaucoup parce que les grains étaient serrés, variété, comment dit-on ? Il y en avait beaucoup de celle-là.

Il y avait le sciaccarellu, le niellucciu ? Comment s'appelait le raisin noir ? C'était du raisin noir, c'était plutôt du *niellucciu* mais nous ne lui donnions pas ce nom.

Et celui qui donnait le vin rosé ? Ah le rosé, c'était le vin qu'ils mettaient à fermenter. Ils faisaient le rosé. Ils mettaient à fermenter sans les *caparona*, *caparona* c'est la peau du raisin. Tu vois ? Quand ils mettaient à fermenter, ils prenaient juste le jus, seulement, sans les *caparona*, sans les petites grappes. Ils mettaient à fermenter et le rosé sortait.

Donc c'était toujours le même raisin ? C'était toujours du raisin noir.

Et y avait-il un cépage qui donne du vin sucré ? Y avait-il le muscatu ? Le *muscatu* oui, oui. *Muscatu* blanc et *muscatu* noir.

Lecci 2

Quel est le cépage qui donne du vin noir ? Le *sciaccareddu*, le *niellucciu*.

Le cépage qui donne du vin sucré ? Selon moi, c'est le même. Mais seulement, ils y mettent plus de marc, beaucoup de marc pour avoir du vin rouge. Moins vous mettez de marc, plus il est rosé. Dans le tonneau, par exemple, dans les six cents litres du tonneau vous mettez trois ou quatre bidons de truc, de marc. Vous la mettez ; ça c'est le *chjarasgiolu*. Et quand il fallait que le vin soit plus noir, vous en mettiez plus.

Et celui qui donne le vin sucré ? Faisait-on du vin sucré ? Le muscatu ? Non non ici non pas de *muscatu*.

Mais comme dans les nouvelles vignes que j'ai plantées, que j'ai greffées, à cause des droits, à cause de la législation, on a plus le droit de planter certaines variétés pour avoir l'appellation. J'ai un peu suivi ces conseils. Ça fait que ces cépages qui me coupaient un peu le degré, je ne les avais plus dans ma nouvelle vigne. Ça fait que j'avais beaucoup plus de degré. Et maintenant, il n'existe plus d'ailleurs, vous avez le grenache, vous avez la syrah qui est depuis peu autorisée. Vous avez le sciaccarellu. Le sciaccarellu donne du blanc, vous donne du rouge et du rosé et il ne tâche pas le sciaccarellu. Par contre on peut en faire du bon vin rouge.

Lecci 1

'Le cépage qui donne du vin noir' ? I qualità ? I qualità, l'aramon chi daghjia l'uva nera è quidd'altra caspata, mi scappa u nomu. Ind'è no, ci era issa vigna supprattuttu. Era vigna chi carcaia parchi i graneddi erani strinti, caspata, cumu si dici ? era monda di quissi.

Ci era u sciaccarellu, u niellucciu ? L'uva nera cumu si chjamaia ? Era uva nera, era piuttostu u niellucciu ma ùn li daghjiami micca issu nomu.

*È quiddu chì daghjia u vinu *rosé ?* Ah *rosé era u vinu ch'iddi mittiani à budda. Faciani u rosé. Mittiani à budda senza i caparona, caparona c'est la peau du raisin. Tu vois ? Quand'iddi mittiani à budda, piddaiani ghjustu u suchju, sulamenti senza i caparona, senza i graspolla è mittiani à budda è surtia u *rosé.

Dunqua era sempri a stessa uva ? Era sempri uva nera.

È ci era 'le cépage qui donne du vin sucré' ? Ci era u muscatu ? U muscatu iè, iè. Muscatu biancu è muscatu neru.

Lecci 2

Qualessu hè 'le cépage qui donne du vin noir' ? U sciaccareddu, u niellucciu.

'Le cépage qui donne du vin rosé' ? D'apressu à mè, hè u stessu. Ma solamenti, ci mettini monda vinaccia, monda vinaccia par avè u vinu rissu è più mettiti menu vinaccia, più hè *rosé. In a butti, par isempiu, in i sei centu litri di a butti mettiti trè o quattru bidona di cosa, di vinaccia. A mettiti ; quissu hè chjarasgiolu. È quandu vulia chì u vinu fussi più neru, ni mettia di più.

È quiddu chì dà u vinu zucarosu ? Si facia u vinu zucarosu ? U muscatu ? Innò innò qui innò micca muscatu.

Letia

Quelles sont les variétés de vigne dans la région ? Les *calzi* ? **Oui, oui, oui.** La variété de cep. Et bien ici le plus important, le plus répandu c'est le *sciaccarellu*, après il y a... on l'appelle le *vermentinu* qui est la malvoisie en français, un genre de malvoisie. Puis après il y a le *vacciuaghju* qu'ils appellent vers Corti le *bianconu*.

Et ici c'est le *vacciuaghju* ? Ici ils l'appellent le *vacciuaghju*, ce qui correspond vers Corti au *bianconu*. Parce que certaines variétés qui sont comme ces ceps, qui sont en Haute-Corse qui sont en côte orientale, comment l'appellent-ils ? Maintenant, cela m'échappe, ceux qui sont répandus vers... les ceps qui sont utilisés en Casinca, vers ces régions-là, le *niellucciu*. Il n'y a pas de *niellucciu* ici. Ici en revanche, il y a celui du Cap Corse, le *muscatellu*, le muscat petit grain. Celui-là, il y est depuis toujours ici. Et puis, après est arrivée une flopée de variétés. Elles sont arrivées après, en même temps que les pieds noirs alors tous les... Mais par exemple le garignan, le garignan et le grenache étaient arrivés avant. **Même ici ?** Ah ici, ici j'ai ma vigne de quatre-vingt ans. Il y a des ceps de garignan. Je n'en ai pas beaucoup, j'en ai quelques-uns, grenache et garignan et *l'alleaticu* qui datent de quatre-vingts ans. Le cinsault non le cinsault est arrivé après, en même temps que l'Italie. Le cinsault est arrivé en même temps que les pieds noirs, il est arrivé il y a trente ou quarante ans.

Ah moi je les ai tous ici. J'ai le *sciaccarellu*. Ici, on trouve le *sciaccarellu*, le *vermentinu*. Il y a aussi comment ils l'appellent ? Le *barbirossu* mais il y en a peu. Ici c'est un excellent raisin et puis il y a le *vacciuaghju*. Mais, de là à faire la différence sur la photo, cela va être un peu difficile.

Parce que maintenant il n'y a plus de grappes. **Oui je sais.** Les grappes ont été vendangées. Parce qu'en général, le *sciaccarellu* se reconnaît souvent à ses grappes fourchues. Il y a la grappe qui se compose de deux parties : une grande et une plus petite. Après, vous avez certaines variétés comme le *muscatellu* du Cap Corse qui sont des grappes que nous appelions à *pignottate*. Elles ressemblent à un épi de maïs. Cela est souvent le propre de la qualité du *muscatellu*. Et puis ensuite, vous avez certaines grappes qui sont, je ne sais même pas comment ils les appellent. Elles sont longues mais ça, ce sont des variétés qui sont arrivées après comme... Ici j'en ai deux ou trois grappes de cette variété- là qu'on appelle la clarette.

Et elle porte un nom en corse ? Non celles-là sont des variétés qui sont arrivées... Parce que moi j'ai des variétés. J'en ai collectionné un peu, j'en ai même de celles... J'ai des ceps qui viennent de Château Margaux tu vois ? Premier grand cru classé et bien il y en avait un du village qui était là-bas, un professeur de gymnastique.

Letia

È qualessi sò i varietà di vigna di u rughjò ? I calzi ? **Iè, iè, iè.** A qualità di calzu. È bè quì u più impurtante, u più spartu hè u sciaccarellu, dopu ci hè... u chjamanu u varmentinu chì ghjè la malvoisie in francese, un genere di malvoisie eppo' dopu ci hè u vacciucaghju ch'elli chjamanu versu Corti u bianconu.

È quì ghjè u vacciucaghju ? Quì u chjamani u vacciucaghju, ciò chì corrisponde versu Corti u bianconu. Parchi e qualità, certe qualità chì sò cum'è issi calzi, chì sò in Alta Corsica chì sò in la costa orientale, cume u chjamanu ? Avà, mi sorte, quelli chì sò sparti versu... i calzi chì sò utilizati in Casinca, versu issi canti qui, u niellucciu. Òn ci hè micca u niellucciu qui. Quì par contru, ci hè quellu di Capi Corsu, u muscatellu, 'le muscat petit grain'. Quissu, ci hè dipoi dipoi sempre quì. Eppo', dopu sò ghjunti una mansa di qualità. Chì sò ghjunti dopu, à tempi à i pedi neri allora tutti i ... Ma par esempiu u garignan, u garignan è u granache eranu ghjunti nanzu. **Ancu quì ?** Ah qui, quì eiu aghju a me vigna hà ottant'anni. Ci sò i calzi di garignan. Òn aghju micca assai, n'aghju qualchi unu, grenache è garignan è l'alleaticu chì datanu da ottant'anni. U sinsò nò u sinsò hè ghjuntu dopu, à tempu à l'Italia. U sinsò hè ghjuntu à tempu à i pedi neri, hè ghjuntu trenta o quarant'anni fà.

Ah eiu l'aghju tutti quì. Aghju u sciaccarellu. Quì u sciaccarellu, u varmentinu, ci hè ancu cume u chjamanu ? U barbirossu ma ci n'hè pocu. Qui, ghjè ghjè un uva bunissima po' ci hè u vacciucaghju. Ma, fà a differenza annantu à a fottò, hà da essa appena difficile.

Parchi e caspe avà ùn ci sò più. **È iè a socu.** E caspe sò state vindimiate. Parchi in generale, cum'è u sciaccarellu si ricunnosce suvente à e caspe furcute. Ci hè a caspa chì si scumparta in duie partite: ci hè una grande è una più chjuca. Dopu, ci avete certe qualità cum'è u muscatellu di Capi Corsu chì sò caspe dicianu à pignottate *qui ressemele chì s'assumigliani à un pignottu di granonu. Quessa hè u propiu suvente di a qualità di u muscatellu. Eppo' dopu, ci avete certe caspe chì sò, ùn sò mancu cum'elli u chjamanu. Sò longhe ma quesse, sò qualità chì sò ghjunte dopu cum'è... Quì n'aghju duie o trè caspe di quesse qu'on appelle la clarette.

È t'hà un nomu in corsu ? Nò quesse sò sò qualità chì sò ghjunte... Parchi eiu aghju qualità. Aghju cullezziunatu un pocu, l'aghju ancu di quelle... aghju i calzi quì chì venenu da Château Margot vedi ? *premier grand cru classé è bè ci n'era unu di u paese chì era quallà chì era professore di *gymnastique.

Il m'a dit un jour: « Je vais te porter les ceps du Château Margaux comme ils appellent le Cabernet Sauvignon. » Et j'en ai quelques ceps. Ils sont de bonne qualité mais je les ai là juste par principe.

Patrimoniù

Et quelle variété de vigne plante-t-on ? A notre époque, il y avait la *malbasgia*, *niella*, *ramò*, *aleante*.

Mais toutes ces variétés sont dans toute la Corse ou seulement à Patrimoniù ? À Patrimoniù.

Petralba

Et savez-vous quelles variétés sont présentes à Petralba ? Alors moi, je me souviens de mon père. Il disait le chasselas, le granoire, le *biancone*, voilà, la *malbasia* *voilà. J'étais jeune, moi vous savez, j'étais jeune. Alors mon père disait: "Regarde ça la *malbasia* comme elle est bonne, comme ce raisin est bon". Après, il y a le chasselas, regarde ça, après, le granoire. Il était noir celui-là, il était fait pour donner la couleur au vin parce qu'il disait, nous disions: "Mais pourquoi papa y en a-t-il peu de celui-là ?" il disait; "Parce qu'il n'est pas bon à la consommation. Il est fait pour donner sa couleur au vin parce qu'autrement, le raisin fait pour manger, c'était le chasselas".

Comment dit-on le chasselas en corse ? La *malbasia*. Alors là, c'est le meilleur. Le meilleur raisin. Le meilleur raisin, c'est la *malbasia* voilà. Autrefois, mes parents faisaient ça, mon père allait...

Un raisin de quelle couleur ? Blanc comme ça, doré hein doré. Après, il y avait un blanc mon père l'appelait le *biancone*. Alors, il allait nous cueillir le raisin avant de vendanger. Quand il était mûr, il allait nous cueillir le raisin pour manger à la maison. Alors, ma mère disait : « Surtout porte- nous de la *malbasia* » et lui disait « Ça, on peut dire que tu la connais, eh bien, tu l'auras ». Il nous portait des paniers de raisin de *malbasia* pour le manger à la maison avant de faire les vendanges. Et puis ensuite, ils cueillaient beaucoup, ils en emplissaient des corbeilles pour la maison. Ils le mettaient sur les séchoirs/grilles pour pouvoir le manger plus tard. Ils mettaient ça dans les greniers. Alors, je me souviens, ma mère disait : « Allez monte au grenier prendre le raisin que nous allons manger. Nous allons passer à table.» Alors je montais là-haut et je redescendais les grappes pour manger en dessert le raisin que nous allions manger à midi ou le soir enfin. Et puis après, nous le faisons sécher pour en faire. Et il y en avait un dont nous faisons de la *rattaffia*.

Un ghjornu m'hà dettu : “T'aghju da ghjunghje i calzi di Château Margot ch'elli u chjamanu le Cabernet Sauvignon.” È n'aghju uni pochi di calzi è chì sò una bona qualità ma eiu l'aghju quì pà avelle.

Patrimoniu

È chì varietà di vigna si pianta ? À tempi nostri, ci era malbasgia, niella, ramò, aleante.

Ma tutti questi varietà eranu ind'è a Corsica sana o solu in Patrimoniu ? In Patrimoniu.

Petralba

È i sapeti i varietà di uva chì ci sò quì in Petralba ? Allora eiu, mi ne ricordu u mo babbu. Dicia u sciasselà, u granoire, u biancone, *voilà, a malbasia *voilà. Ghjera giovane, eiu sapete eiu, eru giovane. Allora u mo babbu dicea : “Guarda què a malbasia cum'ella hè bona, cum'ella hè bona st'uva”. Dopu ci era u sciasselà, guarda què, dopu, u granoire. Era nera quessa, era pè dà u culore à u vinu *parce que dicea què, noi diciamu : “Ma perchè papa ci ne pocu di què ?” dicea : “Perchè què ùn hè micca bonu à manghjassi ghjè ghjustu pè dà u culore à u vinu chì ostrimente l'uva à manghjà ghjera u sciasselà”.

U chasselas cumu si dici in corsu ? A malbasia. *Alors *là, *c'est a più bona. U più bonu *raisin. A più bona uva, ghjè a malbasia *voilà. Ind'è i tempi, i mo parenti facianu què, u mo babbu andava...

Un uva di chì culori ? Bianca cusì, *doré *hein *doré. Dopu, ci era una bianca u biancone u chjamava u mo babbu. Allora, andava à coglieci l'uva avanti di vindimià. Quand'ella era matura andava à coglieci l'uva pè manghjà in casa. Allora a mo mamma dicea : “Portaci a malbasia mi” è ellu facia : “Vai chì a cunnosci vai chì l'averai”. È ci purtava i *paniers d'uva di malbasia per manghjà in casa avanti di fà e vendemie. Eppo' dopu, cuglianu assai, ne empianu e corbe sapete per mettella in casa. Mettianu nantu à e grate pè pudella manghjà cù u tempu. Nentru à i granaghji mettianu què. Allora mi ricordu a mo mamma dicea : “*Allez colla in granaghju à piglià l'uva chì avemu da manghjà. Avemu da fà cullaziò.” Allora cullava quassù è falava e caspe pè manghjà pè *dessert l'uva chì avemu da manghjà à mezzornu o a sera *enfin. Eppo' dopu, a facianu siccà pè fa. Eppo' ci n'era una chì ne faciamu a rattafia.

Ils le mettaient dans les bocaux avec de l'eau de vie, le sucre et ils faisaient également de la *rattaffia* voilà, pour l'hiver. Autrefois, ils étaient... Maintenant, nous n'en avons plus. Alors, on fait les pruneaux par exemple. On fait autre chose. Mais on ne fait plus le bocal de raisin comme on le faisait autrefois. Mais autrefois, je me souviens, les gens venaient vendanger et disaient à ma mère : « Tu me donnerais un peu de raisin pour faire la *rattaffia* ? » ma mère disait : « Bien vous en voulez. Prenez-en autant que vous voulez ». C'était comme beaucoup voilà.

Tocchisu

Et quelles sont les différentes variétés de raisin ? Tu as le *malbasia*.

Quel vin donne-t-elle ? Le bon vin, *chjarasginu*. *Malbasia*. Il y avait le *niellucciu*, le muscatu. Il y avait le *sciavone*.

Quel vin donne-t-il ? C'est plutôt du vin peu alcoolisé, pas trop fort. Le plus fort, le plus chargé en alcool : *malbasia*, le *niellucciu*, et il y en a un autre. Il y a plusieurs sortes de raisin.

Commençons par celle de la région ? Spécifiques à la région ? Ici dans la région ? ***Oui***. Ici chez nous, c'était le *malbasiu*, le *niellucciu*, le *sciavone*. Il y avait une autre variété, je ne sais plus comment ils l'appelaient. Le *niellucciu*, le *sciavone*, le *malbasiu*. Il y avait le *muscatu* blanc, le *muscatu* noir et il y avait une autre sorte de noir. Le *niellucciu*. Il y a une autre sorte en Corse ici. Ou il y a le chasselas ; ça c'est une bonne sorte de raisin.

Tout ça c'était les variétés de la région ? Corses. ***Dans toute la Corse ?*** Oui, en général en Corse.

D'accord. Alors quelle différence : y avait-il entre chaque variété ? Voyait-on, voit-on la différence entre chaque raisin ? Celui qui avait le plus d'alcool c'était la *malbasia*. Le *niellucciu*, lui, est fait pour être bu. Le vin est fait pour être bu. Maintenant, il y a le *muscatu* blanc, le *muscatu* noir était une liqueur qui faisait jusqu'à dix-huit degrés, dix-neuf degrés tu comprends ? ***Oui***. Au-dessus, par exemple, tu vois la vigne de mon cousin, quatre-vingt-dix pieds de vigne, pieds tu comprends ? ***Oui, oui***. Et *muscatu* blanc et *muscat* noir, il réussissait à faire trente litre de vin, pas plus. Il avait beaucoup d'alcool mais les grappes étaient petites. Dans le *sciavone*, il n'y avait pas beaucoup d'alcool mais il est bon pour faire du vin.

Et le raisin était plus gros, plus petit ? Comment était le fruit ? Cela dépend de la manière de tailler. ***Ah d'accord***. Eh. La taille, si tu tailles court, à un bourgeon tu as de belles grappes, si tu tailles long, tu as plus de raisin mais les grappes sont petites. C'est mieux de tailler court car tu as plus d'alcool. La grappe est plus grande et plus d'alcool.

A mettianu ind'è i boccali cù l'acqua vita, u zuccheru è facianu a rattafia dinù *voilà pè l'invernu. Avanti eranu... Avà noi ùn n'avemu più. Allora femu i *pruneaux per esempiu. Femu altru restu. Ma ùn femu micca u caraffone di l'uva cum'è tandu. Ma tandu, eiu mi ne ricordu e ghjente vinianu à vindimià eppo' dicianu à a mo mamma "Mi darai appena d'uva pè fà a rattafia ?" A mo mamma dicia: " Bè a vulite pigliate quant'è vo vulete". Ghjera cusì assai *voilà.

Tocchisu

È qualessi sò i diversi varietà d'uva ? Ci ai u malbasia.

Chì dà cum'è vinu ? U vinu bonu, chjarasginu. Malbasia. Ci era u nielluoccu, u muscatu, ci era u sciavone.

Chì dà chì vinu quissu ? Ghjè piuttosto vinu micca troppu alcolu, micca troppu forte. U più forte ghjè, chì dà l'alcollu: malbasia, u nielluoccu è ci hè un antra. Ci hè parechje *marche d'uva.

Quì dighjà in u rughjò ? Specificchi à u rughjò ? Di u nostru reghjone qui ? ***Iè.*** Quì ind'è noi era malbasia, u nielluoccu, u sciavone è ci hè un'altra varietà, ùn sò cum'ella a chjamavanu. U nielluoccu, u sciavone, u malbasia. Ci avia u muscatu biancu, u muscatu neru è ci era un antra *marca di u neru. U nielluoccu. Ci hè un'altra marca in corsu quì. O ci hè u sciassellà quessa hè marca bene...

Quissi eranu l'uvi chì ci erani in u rughjò ? Corse. ***In Corsica in ghjinirali ?*** Iè, in generale in Corsica.

D'accordu. Allora chì sfarenza ci era trà ogni varietà ? Si vidia, si vedi a sfarenza trà l'uva ? Iè, iè. ***Chì ghjè a sfarenza ?*** U più ch'ellu avia alcool era a malbasia, u nielluoccu hè pè beie. U vinu hè pè beie. Avà, ci hè u muscatu biancu, u muscatu neru era piuttosto un liquore chì facia finu à diciottu, dicenove gradi capisci ? ***Iè.*** Sopra per esempiu, vedi a vigna di u mo cucinu novanta pedi di vigna, pedi capisci ? ***Iè, iè.*** È muscatu biancu è muscatu neru, ghjunghja à fà trenta litri di vinu, micca di più. Avia assai alcool ma e caspe eranu chjuce. U sciavone ùn era micca assai *alcool ma hè bonu pè fà u vinu.

È l'uva era più grossa, più chjuca ? Cumu era u fruttu ? Dipende cum'è tù poti. ***Ah d'accordu.*** Eh. A potatoghja, s'è tù poti corti, un ochju ai belle caspe, s'è tù poti longu, ai più uva ma e caspe sò chjuce è ghjè megliu à potà cortu chì ai più *alcool. A caspa hè più grande è più alcool.

Venacu

Justement, quelles étaient les variétés ici ? Ici, il y avait la *malbasia*, il y avait le *niellucciu*, il y avait le *ramone* et ... tout cela était des produits corses quoi. Et pour les vignes, c'était de petits ceps qui ne faisaient pas de production... Il y a ici dans la vallée voisine, le greffon, vous savez ce que c'est l'*insetu* ? **Oui...** il a trouvé un greffon, un ancien pied de vigne, mais très vieux et il a pris le greffon. Il a pris un pied, il a greffé ce truc, cette variété-là, ils l'appellent l'*agliaticu*.

Qu'est-ce que c'est ? Une variété ? L'*agliaticu* est une variété. Il est probable qu'il soit le seul à la posséder en Corse. Je me souviens quand j'étais enfant : il y avait peu de personnes qui l'avaient hein. Et celui-là il l'a trouvé et il fait un vin. Il l'appelle l'*agliaticu*. Cette variété de raisin vient des romains. Ce sont les romains qui l'ont amené ici. Selon ce qu'ils disent. Il est le seul à faire l'*agliaticu*.

Ici ? Oui de l'autre côté du fleuve. Et lui il fait l'*agliaticu*. Ah il fait d'autres choses mais il a pris ce greffon-là. Et c'est du bon vin.

On pouvait faire la différence entre le *sciaccarellu*, la *malbasia* et le *niellucciu* lorsqu'on les regardait ? Ah on en voyait, on les reconnaissait.

Comment ? À la grappe, la proportion de la grappe et au goût.

Comment est la grappe du *niellucciu* ? Ce sont à peu près les mêmes grappes dans les petites vignes comme ça. Ces grosses se voient dans les grappes qu'ils ont faites maintenant hein. Mais autrefois, c'était de petites grappes. Les grappes qu'elles soient d'une vigne ou d'une autre, étaient toutes à peu près les mêmes. Il n'y avait qu'une chose : ils l'appelaient l'*uva di caraffone*. Elle était grosse parce qu'on en faisait de la *rattaffia*.

Et pour faire le vin sucré ? Le *muscatellu* ? Cela n'existait pas ? Non, lorsque le vin est sucré, c'est que le vin est mal fait.

Pourtant aujourd'hui on fait le *muscat* ? Ah mais autrefois cela n'existait pas. C'est maintenant qu'ils en font de cette chose ici. Avant non. Avant, il y avait le vin blanc. Encore que le vin blanc, il n'y en avait que pour les baptêmes et les mariages hein.

Le plus répandu, c'était le rouge ? Ah le plus répandu, c'était le vin rouge. Il était rare que quelqu'un fasse du vin blanc. Pour dire la vérité, il peut y en avoir un sur dix ou sur vingt. Parfois, on faisait le vin blanc parce qu'il allait y avoir une communion ou un baptême. Autrement, du vin blanc, on n'en faisait pas.

Venacu

Ghjustu à puntu, chì ghjerani i maioli di quì ? Quì, ci era a malbasia, ci era u niellucciu, ci era u ramone è... quessi eranu cosi corsi *quoi. È pè e vigne, eranu calzi chjuchi ùn facianu micca pruduzione... Ci hè quì a borga vicinu quì, u insetu, a sapete ciò ch'ellu hè un insetu ? **Iè...** hà trovu un insetu, un anzianu ceppu di vigna, ma vechju è hà pigliatu u insetu. Hà presu un pezzu, hà insitatu istu cosu, issa qualità custì u chjamanu l'agliaticu.

Chì ghjè ? Una varietà ? L'agliaticu hè una qualità chì pò esse chì in Corsica ghjè u solu chì l'hà. M'arricordu quandu eru zitellu : ci era poca ghjente chì l'avia *hein è quessu l'hà trovu è face un vinu è u chjama l'agliaticu è issa qualità d'uva vene da i rumani. Sò i rumani chì l'anu ghjuntu quì. D'apressu à ciò ch'elli dicianu. È quessu custì ùn hè cà ellu chì face l'agliaticu. **Qui ?** Iè da culandi à u fiume. È face agliaticu ellu. Ah face astre cose ma à pigliatu issu insetu custì. È ghjè vinu bonu.

Si pudia fà una sfarenza quand'ellu si guardava trà u sciaccarellu, a malbasia è u niellucciu ? Ah si vedianu, si ricunniscianu.

Cumu ? À a caspa, a prupurzione di a caspa è à u gustu.

Cumu hè a caspa di u niellucciu ? Sò à pocu pressu listesse e caspe ind'è e vignucce cusì. Quesse grosse si vedenu ind'è e caspe ch'elli anu fattu avà *hein. Ma tandu, era piccule caspe. A caspa ch'ella sia di una vigna o di l'astra, eranu à pocu pressu listesse. Ùn ci era ch'è un affare : a chjamavanu l'uva di caraffone. Era grossa perchè si ne fecia a rattafia.

È pà fà u vinu zucarosu ? U muscatellu ? Ùn ci era micca ? Innò, u vinu inzucaratu ghjè chì u vinu era malfatu.

Ma oghji si faci 'u muscat' ? Ah ma tandu ùn esistia micca. Ghjè avà chì ne facenu di istu affare quì prima innò. Prima ci era u vinu biancu è ancu u vinu biancu, ùn ci era chè par i battesimi è i matrimonii *hein.

Di più era u rossu ? Ah di più, era vinu rossu. Era *rare quellu chì fecia u vinu biancu. Veramentu, ci ne pò esse unu nant'à dece o nant'à vinti. Certi volti, si fecia u vinu biancu perchè avia da avè una cummunionu o un battesimu. O sinnò, vinu biancu, ùn si ne fecia micca.

Les vendanges

Bastelica

Il y a des années où l'on vendange plus tôt, car il est plus mûr, il y a des années où l'on vendange plus tard.

A quel moment faisait-on les vendanges ? Ici, dans notre région avant le vingt septembre. Le raisin n'était pas mûr. Le quinze, certaines années. Nous le vendangions toujours après le vingt septembre. Ils regardaient souvent la vigne. Chacun faisait à sa manière. Si le raisin leur semblait mûr, ils vendangeaient.

Qui faisait les vendanges ? Un peu tout le monde y participait. Voisins, parents, on s'entraidait. En principe la vendange était une fête. Les uns aidaient les autres et ensuite on mangeait, on buvait, on chantait même. Quand la vigne était petite, quand il fallait trois ou quatre jours, on ne pouvait pas faire la fête tous les soirs mais enfin on la faisait quand même. Mais, le matin, il fallait se lever et aller travailler. Parce que les vendanges ici dans la région, et un peu de partout, duraient un mois, vingt jours. Aujourd'hui chez moi, demain chez toi, on en pouvait plus, nous étions très fatigués.

Qui est-ce qui faisait les vendanges ? C'étaient les hommes, les enfants, même les femmes ? Même les femmes et les enfants, tout le monde. Il y avait des femmes qui allaient vendanger à la journée.

Alors avec quels outils vendangeait-on ? Avec les *forvici*, avec les *curtelli*. Nous l'appelions le *curtellu*, en forme de serpe. Mais il est petit.

Comme transportait-on le raisin de la vigne à la cave ? Avec les ânes, avec la charrette, cela dépendait, avec les mulets, avec les ânes. Ils mettaient les comportes à vendanger dessus. Nous avons des ânes parce que nous n'avons pas une très grande vigne ; sur les ânes, nous mettions quelques paniers et une grande corbeille au milieu, avec le bât. Les hommes également, avec le panier sur les épaules. Tout dépendait si la vigne était proche ou loin de la cave. Certains avec leurs vignes et la cave dans la vigne... Même sur le dos. Il n'y avait besoin ni d'ânes ni de rien d'autre. Pour ceux dont la vigne était éloignée, il fallait un âne, deux, trois ânes, quatre.

Filicetu

'Le seau pour recueillir les grappes' ? Ça dépend parce qu'il y a la *sporta*.

Ça c'est le panier ? Oui parce qu'en général, on ramassait avec la *sporta*. On versait dans des récipients plus importants que les femmes charriaient sur la tête : les *coffe*.

Les vendanges

Bastelica

Ci hè l'anni chì si vindemia più in freccia, chì hè più matura, ci hè di l'anni chì si vindemia più tardu.

À chì mumentu si faciari i vindemii ? Qui, in a nostra reghjone tale u vinti di settembre l'uva ùn era mai matura. U quindici, certi anni. A vindimiavamu sempre dopu u vinti di settembre. Fighjulavani suvente a vigna. Ognunu facia à a so manera. Si l'uva li pariani matura, a vindimiavani.

Quali erani quiddi chì faciari i vindemii ? E vendemie partecipava ùn pocu tuttu u mondu. Vicini, parenti cum'ellu si facia aiutà. In principiu era una festa a vendemia. Unu aiutava à l'altu è dopu si manghjava, si bivia, si cantava ancu. Quandu a vigna era ghjuca, quand'ellu ci vulia trè o quattru ghjorni, ùn si pudia micca fà a festa tutti i seri ma *enfin a faciamu listessu. Ma a mane ci vulia à arrizzarsi è andà à travaglià. Parchi i vindemi quì in a nostra regiò, ùn pocu dapartuttu, durava un mese, vinti ghjorni. Oghje ind'è mè, dumane ind'è tè, si ne pudia più, eramu fatigati bè.

Quali erani à fà e vendemie, erani l'omi; i ziteddi, ancu i donni ? Ancu e donne è ziteddi, tuttu u mondu. Ci erani e donne chì andavani in ghjurnata à vindimià.

Allora incù chì attrazzu si vindimiaia ? Cù i forvici, cù i curtelli. No u chjamavamu u curtellu ma à forma di pinnatu. Ma hè chjucu.

Cumu si trasportava l'uva pà andà da a vigna à a cantina ? Cù i sumeri, incù u carrettu, dipindia, incù i muli, incù i sumeri. Mittiani i biconzuli annantu. Noi t'aviamu i sumeri parchi ùn t'aviamu micca una vigna maiò maiò ; i sumeri mittiamu duui ghjeruli è u curbone à mezzu, cù l'imbastu. L'omi dinò, annantu à a spalla incù a ghjerula. Tuttu dipindia si a vigna era vicina o lontana da a cantina. Ci erani chè t'aviani e so vigne è a cantina in la vigna... Ancu in collu. Ùn ci era micca bisognu di sumeri ne nulla. Quilli chì l'avianu luntanu ci vulia u sumeru, duui, trè sumeri, quattru.

Filicetu

'Le seau pour recueillir les grappes' ? Ça dépend parce que ci hè a sporta.

Quissu hè 'le panier' ? Oui parce qu'en général, on ramassait avec a sporta. On versait dans des récipients plus importants que les femmes charriaient sur la tête : e coffe.

Oui, donc il n'y avait pas le seau, c'était tout avec le panier ? C'est à dire que le *stagnone* peut être utilisé pour n'importe quoi. Je vais transporter un peu d'eau avec le *stagnone*. C'est un mot qui désigne un récipient en général.

Mais pour la vigne c'était la sporta ? Les *coffe* et la *sporta*. La *coffa* elle a deux manches.

Lecci 1

A quel moment faisait-on les vendanges ? En septembre.

Qui est-ce qui le faisait ? Tout le monde venait autrefois, tout le monde venait aider. Après on mangeait tous ensemble et le soir on partait avec son panier de raisin. Et le lendemain ou un autre jour, on allait faire une autre vigne. Ceux qui avaient été aidés, allaient aider les autres. Ils se donnaient des coups de mains les uns aux autres.

Mais toujours des gens du village ? Il n'y avait que des gens de Lecci ? Ah oui oui, à moins que ce soit un membre de la famille. Les gens, les familles étaient grandes. Les membres de la famille, de la commune voisine, savaient. Si tu allais vendanger, ils venaient. Les gens, les cousins germains.

Quels sont les outils pour vendanger ? Pour couper le raisin on pouvait les appeler les *forbici*.

Comment transportait-on le raisin de la vigne à la cave ? Avec les *cabbriulè*. Le *cabbriulè* était tiré par un mulet ou un cheval. Donc, on portait de la vigne, de la cave avec de petites caisses, avec les caisses plus grandes où on déversait les petites corbeilles dans les petites caisses.

Lecci 2

Quand faisait-on les vendanges ? Quand le raisin était mûr. Il devient mûr vers le vingt septembre. Les vendanges commencent de suite, à ce moment-là.

Comment faisait-on autrefois ? Avant, il y avait les gens du village qui venaient aider. Il y avait des paniers. Ils mettaient le raisin dans le panier et ensuite, ils mettaient la petite caisse sur le *cabbriulè*. Ensuite, le *cabbriulè* arrivait sur les lieux des vendanges, là où on écrasait le raisin.

Les gens étaient payés ? Non, non, non. Après, il y avait un repas à midi. Ils faisaient une fête. Tout se passait en famille. Tous les gens du village venaient faire les vendanges. À tour de rôle, ils se reliaient parce que tout le monde avait une parcelle de vigne.

Et l'outil pour couper la grappe ? Certains avaient les *forbici*, d'autres les *cultedda*.

Iè dunqua ùn ci era micca u stagnone, era tuttu incù a sporta ? C'est à dire que u stagnone peut être utilisé pour n'importe quoi. Aghju da trascinà un pocu d'acqua incù u stagnone. C'est un mot qui désigne un récipient en général.

Mais pour la vigne c'était a sporta ? E coffe è a sporta. A coffa elle a deux manches.

Lecci 1

À chì mumentu si facia a vindemia ? Di sittembri.

Quali era à falla ? Vinia tuttu u mondu in quiddi tempi, tuttu u mondu vinia à aiutà. Dopu si manghjaia tutti insemi è a sera si partia incù a so sporta d'uva. È u lindumani o quidd'altru ghjornu, si andaia à fà un'altra vigna. Quiddi chì erani stati aiutati, chì andaiani à aiutà quidd'altru, si daghjiani à manu unu l'altru.

Ma sempri ghjenti di u paese ? Un era chì ghjenti di Lecci ? Ah *oui oui almenu ch'iddu fussi un parenti. La ghjenti, i famiddi erani maiori. I parenti in una cumuna vicina, sapiani chì tù t'avii à vindimià, viniani. La ghjenti, cucini carnali.

Qualessi sò l'attrazzi pà fà a vindemia ? Pà taddà l'uva pudiami chjamà i forbici.

Cumu si trasportava l'uva da a vigna à a cantina ? Incù i cabbriulè. u cabbriulè era incù un mulu o un cavaddu. Dunqua, si purtaia da a vigna, à a cantina incù i cascetti, i cascetti più maiori induva si sbacava i cuffina in a casetta.

Lecci 2

Quando si faci a vindemia ? L'uva matura. Diventa matura versu u vinti di sittembri è a vindemia cumincia subitu, tandu.

Cumu si facia nanzu ? Nanzu ci era a ghjenti di u paesu chì vinia à aiutà. Ci erani i sporti mittiani l'uva in a sporta è dopu, mittiani in a casetta nant'à u cabbriulè è u cabbriulè dopu ghjunghja à u locu di a vindemia, induv'iddu si macinaia l'uva.

Erani pagati a ghjenti ? Innò, innò, innò. Dopu, ci era u ripastu à meziornu. Faciani a festa. Si passaia tuttu in famidda. Tutta a ghjenti di u paesi vinianu à fà a vindemia è *à tour de rôle, si riligavani parchì tuttu u mondu avia un pezzu di vigna.

È l'attrazzu pà taddà a caspa ? À chì t'avia i forbici à chì t'avia i cultedda.

Comment faisait-on pour transporter le raisin de la vigne à la cave ? Et bien autrefois il y avait le *cabbriulè*. Avec un mulet et avec les petites caisses. Ils remplissaient les petites caisses et le mulet les transportait avec le *cabbriulè*.

Et il n'y avait pas aussi quelque chose que portaient les femmes sur la tête ? C'est le *cuffinu*.

Letia

A quel moment commençait-on les vendanges ? Et bien les vendanges selon l'année. Généralement, c'est en septembre mais certaines fois, c'est aussi en octobre.

Donc qui est-ce qui autrefois le faisait la famille, les gens du village, comment faisait-on ?

Ah généralement, les vignerons s'entraidaient. Alors, il y avait les muletiers avec les comportes à vendanger. **C'est quoi les bigonzi ?** Elles étaient petites comme des cuves en français. Mais en bois, parce qu'ils les mettaient sur les mulets. D'ici, les muletiers montaient le raisin au village qui était... Et là-bas il n'y avait pas du tout de fouloir, il y avait les fouloirs à claies pour le raisin.

Les hommes faisaient les vendanges ? Les femmes aussi ? Les hommes c'étaient les hommes, les jeunes. Ici, je le fais toujours moi. Quand je fais les vendanges. Pas ici, sur la place, on fait la table, nous sommes une cinquantaine ici et c'est une fête parce que les vendanges, c'est un travail mais c'est surtout une occasion de se retrouver. Moi, pour les vendanges, j'invite mes amis et on fait une fête. Les vendanges, c'est une fête comme certains fêtent les Saints, les Vierges, des choses comme ça. Pour moi, c'est une grande fête. La plus importante de l'année, ce n'est pas la fête patronale, ce sont les vendanges.

Quels sont les outils pour la cueillette du raisin ? Généralement c'est la *cultella*. Il y en a qui se servent des *forbici* qu'ils appellent le sécateur mais moi je l'appelle *cultella*.

On coupait avec la *cultedda* et ensuite qu'est-ce qu'il y avait comme récipient ? En principe il y a les petits paniers. Autrefois il y avait les petits paniers en osier. Les paniers, il y en a un ici, sur l'étagère mais il ne me sert plus. J'ai trouvé la solution avec les bidons en plastique.

Patrimoniù

Et à quel moment faisait-on la vendange ? A notre époque en octobre. Nous vendangions en octobre.

En ce moment ici, on vendange ou c'est terminé ? Non maintenant c'est plus tôt. Nous vendangeons presque en août.

Cumu si facia pà purtà l'uva da a vigna à a cantina ? È bè tandu ci era u cabbriulè. Incù u mulu è incù i cascetti. Empiani i cascetti è u mulu incù u cabbriulè caricava.

È ùn ci era micca dinù qualcosa ch'iddi purtaiani i donni annant'ù u capu ? Hè u cuffinu.

Letia

À chì mumentu si cuminciani i vendemii ? Bè e vendemie sicondu l'annata. In generale, hè di settembre ma certe volte, ancu d'ottobre.

Dunqua quali hè chì a facia nanzu ghjera a famidda, ghjenti di u paesi, cumu si facia ? Ah in generale s'aiutaiani trà di elli i vignaghji. Allora ci eranu i mulateri incù i bigonzi. *Chì sò i bigonzi ?* Ghjeranu piccule cum'è cuve in francese. Ma in legnu chì li mittiani annantu à i muli è da quì i mulateri cullavanu l'uva in paese chì ghjera... È quallà ùn ci era tantu *fouloir, ci eranu i graticuli.

È i vendemii ghjeranu l'omi à falli ? Ancu i donni ? L'omi ghjeranu l'omi, i giovani. Qui, a facciu sempri eiu quì. Quandu facciu a vindemia. Micca qui, nantu à a piazza, femu a tavula, semu una cinquantina quì è ghjè ghjè una festa parchì a vindemia ghjè un travagliu ma hè soprattutto un occasione di ritruvassi. Eiu, a vindemia, invitu i me amichi è ci femu una festa. A vindemia, ghjè una festa cum'è ci sò chì facenu e feste di i Santi, e Vergine affari cusì è pà mè hè a grande festa di l'annata, ùn hè micca *la fête patronale, què ghjè a vindemia.

Qualessi sò l'attrazzi pà a raccolta di l'uva ? In ghjenerale ghjè a cultella. Ci sò chì si servani di i forbici ch'elli chjamani u sécateur ma a chjamu a cultella eiu.

Si taddaia incù a cultedda eppo' dopu chì ci era cum'è recipiente ? In principiu ci sò i spurtelli. Nanzu ci erani i spurtelli fatti di salgi. E sporte, ci n'hè una quì di sporta, annantu à *l'étagère ma ùn mi ni servu più. Aghju truvatu a soluzione incù i bidoni in *plastique.

Patrimoniu

È à chì mumentu si faci a vindemia ? À nostra epica d'ottobre. Vindimiavamu d'ottobre.

Quì in issu mumentu si vindemia sempri o hè finitu ? Nò hè più avanzatu avà, vindimiamu quasi d'aostu.

Comment faisait-on ? C'était les gens du village qui allaient vendanger ? Les villageois s'entraidaient. Mais on aidait, si le vôtre est mûr, nous allons chez vous et ensuite les autres, mais ce n'était pas... Comme maintenant. Il n'y avait ni voiture ni rien. Avec l'âne et les mulets, nous mettions sur le bât des ânes, des mulets et avec les corbeilles, les premières corbeilles il y avait de... Kilos et il faut les soulever... Les grosse caisses et ensuite... La cave... Tout le monde s'entraidait.

Et avec quels outils fait-on ou faisait-on la cueillette du raisin ? Toujours les *trisore*. Il y avait la *cuffa* et la corbeille. La corbeille c'était un objet fait avec des trucs en châtaigner. Une corbeille pouvait contenir jusqu'à quarante kilos de raisin. Notre vieille corbeille de... nous la mettions sur le dos. Nous faisons tout... Du lieu, de la cave. Les caissons et quand les caissons étaient pleins, nous les mettions sur les ânes ou sur les mulets pour arriver à la cave.

Petralba

Et puis, après le mois de septembre ils vendangeaient, ils coupaient le raisin, ils vendangeaient.

Avec quoi on coupait ? Avec une vieille *tresore*, un couteau, n'importe quoi. Ils coupaient le raisin hein, avec ce qu'ils avaient hein, une vieille *trisore*, un couteau. Chacun avait son affaire pour couper.

Et les vendanges se faisaient seulement en famille ou il fallait aussi appeler les gens du village ? Non, il fallait appeler les gens du village parce que cela durait plusieurs jours, plusieurs jours pour faire parce qu'il y avait beaucoup de vignes. Ils travaillaient plusieurs jours : ils appelaient les amis, la famille. Comme ça, ils faisaient des repas sur la place. On mangeait, c'était une petite fête quoi, que l'on faisait voilà.

Quand faisait-on les vendanges ; y avait-il par exemple tel jour on va chez toi l'autre jour chez l'autre ? Une fois, ils venaient chez nous. Nous allions aider les autres. Par exemple nous avions des amis qui avaient des vignes ; la famille venait. Alors ils venaient avant chez mes parents pour travailler. Puis une fois le travail fini, nous allions chez l'autre et on faisait à tour de rôle. Chacun vendangeait comme ça.

Où mettait-on les grappes quand on vendangeait ? Eh bien, avec les corbeilles, avec les corbeilles en osier vous savez ? *Corbe, curbe*, comme ça, les rondes qu'ils faisaient faire à ceux qui savaient faire ce genre de choses. Ils arrivaient pour les vendre et ils achetaient ces corbeilles rondes comme ça. Puis, il y en avait de longues. Ça c'était les corbeilles. Et puis tout cela s'est terminé.

È cumu si facia ? Ghjera ghjente di u paese ch'andaia à vindimià ? I paisani s'aiutavanu. Ma s'aiutava, si a voscia hè matura, andemu ind'è voi è dopu l'astre, ma ùn era micca ... Cum'è avà. Ùn ci era ne vittura ne nulla. Incù u sumere è i muli, mettiamu nantu à l'imbastu di i sumeri, di i muli è cù e curbelle, e prime curbelle ci era di ... Chilò è ci vole à pisalle ... I cascioni è dopu ... A cantina... Tuttu u mondu s'aiutava.

È incù ch'attrazzi si faci o si facia a raccolta di l'uva ? Sempre e trisore. A cuffa ci era. Ci era a cuffa è a curbella. A curbella era un cosu fattu cù e cose di castagnu. Una curbella pudia tene finu à quaranta chilò d'uva. Noi vechja curbella di.... a mettimu pè collu. Faciamu tuttu ... Di u locu, di a cantina. I cascioni è quandu i cascioni eranu pieni i mettiamu annantu à i sumeri o annantu à i muli pè ghjunghje à a cantina.

Petralba

Eppo', dopu à u mese di settembre vindimiavanu, tagliavanu l'uva, vindimiavanu.

Incù ch'è si taddava ? Incù una vechja tresore, un cultellu, n'impurta chè. Tagliavanu l'uva *hein, ciò ch'elli avianu *hein, una vechja tresore, un cultellu, *chacun avia u so affare pè taglià.

È i vendemii si facianu solu vo di a famidda o ci vulia à chjamà a ghjenti di u paesi ? Nò, ci vulia chjamà a ghjente di u paese *parce que durava parecchi ghjorni, parecchi ghjorni per fà perchè ci eranu assai vigne. facianu parecchi ghjorni : chjamavanu l'amichi, a famiglia. Cusì, facianu e manghjate nantu à a piazza. Si manghjava, era una piccula festa *quoi, ch'ellu si facia *voilà.

Quandu si facia a vendemia ci era par esempiu tale ghjornu andemu ind'è a to casa l'altru ghjornu ind'è l'altru ? Una volta venianu ind'è noi. Andavamu à aiutà à l'astri. Per esempiu venianu aviamu l'amichi, a famiglia ch'è avianu e vigne allora venianu avanti ind'è e mo parenti à fa. Eppo' dopu finitu andavamu ind'è l'astru è si facia à *tour de rôle. Ognunu vindimiava a soia *voilà cusì.

Induva si mittiani i caspi quandu si facia i vendemii ? Ah bè cù e curbelle, cù e curbelle *en *osier a sapete ? Corbe, curbe, cusì rondule ch'elli facianu fà à quelli chè facianu st'affare qui. Ghjunghjianu à vendele è cumpravanu ste curbelle ronde cusì. Eppo', ci eranu longhe. Quesse eranu e curbelle eppo' dopu què hè tuttu finitu.

Après, ils prenaient, ils achetaient les bassines en plastique vertes et vendangeaient avec. Nous les portions à la main tandis qu'autrefois la corbeille devait se porter sur la tête.

Ce n'était pas à dos d'animal ? Non ici non. Il y avait tout le monde. Alors ils cueillaient. Ceux qui cueillaient le raisin le coupaient. Puis après, il y avait ceux qui passaient avec... ils mettaient la corbeille vide et ils prenaient la pleine et ils faisaient... ils transportaient le raisin sur la tête voilà ou sur le épaule. Les hommes le mettaient sur l'épaule, les femmes sur la tête voilà. Mais ici, ils n'utilisaient pas d'ânes non. Parce que la vigne est assez proche. L'âne ne passe pas.

Tocchisu

Alors à quel moment commencent les vendanges ? Le dix septembre, nous vendangions, oui, le dix décembre.

Et combien de temps fallait-il pour les faire ? C'était un long travail ? Deux jours de travail, c'étaient de petites vignes.

Qui est-ce qui vendangeait ? Les jeunes du village. Gratuitement hein. Ils n'étaient pas rémunérés. Il n'y avait pas d'argent.

Mais avec le vin ? On ne donnait pas un peu de raisin à ceux qui venaient vendanger ? Oui ils prenaient toujours un peu de raisin pour manger. Ils leur donnaient une corbeille. Ils donnaient une corbeille de raisin à celui qui aidait tu vois ? Des gens du village. Des gens du village qui aidaient gratuitement sans être payés.

Mais il y avait les femmes, les jeunes ? Des femmes et des hommes, il y a tout le monde. Tout le monde donnait un coup de main.

Et comment faisait-on pour vendanger ? Avec les ânes.

Que portaient les femmes ? Les femmes avaient des *coffe*, la *coffa*. Elles portaient la *coffa*, sur la tête. Après, les petites caisses sont arrivées mais avant, c'était les *coffe*. Elles sont faites en châtaigner.

D'accord et pour couper les grappes ? Quel instrument fallait-il ? Il y avait la *cultella*. Je vais te la montrer.

Et comment transportait-on le raisin de la vigne à la cave ? Avec les ânes.

Avec les ânes. Que mettait-on sur les ânes ? Les *curboni*.

Venacu

Comment dit-on vendanger ? Vindimià. ***Et quel est l'outil pour couper les grappes de raisin ?*** Avec la *cultella*.

Dopu, pigliavanu, cumpravanu e *bassines in *plastique verde è cù quesse, vindimiavamu cù quesse chè purtavamu in manu *tandis ch'avanti a curbella ci vulia à purtalla in capu.

Ùn era micca annantu à l'animale ? Nò quì nò. Ci era tuttu u mondu. Allora cuglianu. Allora quelli chì cuglianu l'uva a tagliavanu. Eppo' dopu ci erani quelli chì passavanu cù... mettianu a curbella biota è pigliavanu a piena è facianu... trescinavanu l'uva in capu *voilà o nantu à a spalla. L'omu a mettia nantu à a spalla, e donne a mettianu in capu *voilà ma quì ùn mettianu micca i sumeri nò. Perchè a vigna hè assai vicinu. Ùn passa micca u sumere.

Tocchisu

Allora à chì mumentu cuminciani i vindemii ? U dece di settembre, vindimiavamu, u dece di settembre.

È quantu tempu ci vulia pà falla ? Ghjera lungu u travaddu ? Duii ghjorni di travagliu, piccule vigne eranu.

È quali erani à vindimià ? I giovani di u paese. Di rigalu *hein micca in paga ùn ci era soldi.
Ma cù u vinu ? Quiddi chì viniani à vindimià ùn si daia micca appena uva nò ? Iè si pigliavanu appena uva pè manghjà. Li davanu una sporta. Quelli chì aiutava li davanu una sporta d'uva vedi ? Ghjente di u paese. Ghjente di u paese chì aiutavanu di rigalu micca in paga.

Ma ci erani i donni, i ghjovani ? Donne è omi, ci hè tuttu u mondu. Tuttu ognunu dava un colpu di manu.

È cumu si facia pà vindimià ? Cù i sumeri.

È chì avianu e donne ? E donne avianu e coffe, a coffa. Purtavanu a coffa, in capu. Dopu, sò venute e cascate ma prima eranu e coffe. Sò fatte in castagnu.

D'accordu è pà taddà e caspe ? Chì strumentu ci vulia ? Ci era a cultella. A t'aghju da mostrà.

È cumu si trasportava l'uva da a vigna à a cantina ? Cù i sumeri.

Cù i sumeri. Chì si mittia annantu à i sumeri ? I carboni.

Venacu

Cumu si dici 'vendanger' ? Vindimià. *È chì ghjè l'attrazzu pà taddà i caspi di vigna ?* Incù a cultella.

Les trisori de vigne ? Oui les *trisore di vigna* également, mais les *trisore di vigna* c'est plutôt pour tailler la vigne. Il y a également les *trisore*, petits *trisore* de vigne et puis alors il y a aussi les... il y avait aussi une petite faucille.

C'est quoi un rustaghjinu ? Un *rustaghjinu*, c'est une petite *cultella*. Mais autrefois, c'était les ferronniers qui faisaient ces choses-là. Enfin, ils vendangeaient parce qu'ils coupaient comme des rasoirs hein. Ils travaillaient comme une faucille comme ça. Mais après avec la *cultella*.

Comment dit-on les vendanges ? Les *vindemie*. **Avec quoi se faisait la récolte ?** Avec une *sporta*. Autrement, il y avait le *curbone*. Le *curbone*, c'est un grand machin, un grand panier.

Le curbone c'était là où l'on mettait tout le contenu des sporte ? Voilà, voilà. Alors, on mettait dans un *curbone*. Autrement, il y avait de petites caisses, de petites caisses hein.

Où mais comment dit-on le seau ? Le *bidone*.

È i trisori di vigna ? Iè e trisore di vigna dinò, ma e trisore di vigna hè piuttostu per putà. Ma dinò ci sò ancu e trisore, piccule trisore di vigna eppo' allora ci sò ancu i ... dinò ci era un picculu rustaghjinu.

Chì ghjè un rustaghjinu ? Un rustaghjinu ghjè una piccula cultella ma ind'è i tempi eranu i stazzunari chì fecianu ist'affari quì. Ma *enfin, vidimiavanu chì tagliavanu cum'è rasoghji *hein è fecianu cum'è un falcinu cusì innò ma dopu di cultella.

Cumu si dici 'les vendanges' ? E vindemie. ***Incù chì si faccia a raccolta ?*** Incù a sporta. O sinnò ci era u curbone. U curbone ghjè *un grand machin, *un grand panier.

U curbone ghjera induv'iddu si mittia tuttu u cuntinutu di e sporte ? *Voilà, voilà. Allora si mettia ind'è u curbone. O sinnò ci eranu e cascette ci eranu e cascette *hein.

Iè ma le seau cumu si dici in corsu ? U bidone.

Pressurage et vinifications : description des méthodes et outils

Filicetu

Moi j'ai vu faire le raisin avec les pieds, il n'y avait pas de fouloir. Réduire en petits morceaux et écraser. On réduit en petits morceaux et on écrase. Il n'y avait pas de fouloir au départ.

Comment faisait-on alors ? Et bien vous avez une cuve en ciment, *u trogliu*. On envoyait et on écrasait. Quand c'était écrasé, ça arrivait à une certaine hauteur. On mettait des planchons et puis dans le mur, il y avait un trou ; on y mettait un levier et des cales en l'air et puis après, en bout là bas on accrochait avec un treuil, une pierre. Et puis quand la pierre était haute, on décrochait le levier qui était tenu et tout doucement, la pierre descendait. À mesure qu'elle descendait, elle pressait. Quand elle était par terre, on la remontait, on remettait encore des cales sous le levier et on recommençait. Et le vin il y avait une fontaine, un trou en bas et ça sortait dans un bassin extérieur quoi, un canal, et là, on récupérait le moût. À mesure qu'il coulait quoi. C'était une espèce de fontaine.

Et le récipient qui recueille les grains passés avec le vin ? En principe, il ne devrait pas y en avoir *u collu*, qui filtre. C'est-à-dire que lorsqu'on presse le raisin, le raisin coule et il va dans une cuve, un réceptacle où on va le cueillir après. Lorsqu'il sera propre, il n'y aura plus rien. Il y a un canal, *u canale* qui récupère le moût, qui va dans cette cuve. On y met une *sporta*. Et cette *sporta* pour vraiment qu'elle ne laisse pas passer le grain, on la remplit de branches d'asperges sauvages, la *vezza*. C'est la feuille de l'asperge. Ce sont des branches avec de petits piquants et si vous ramassez ça, cela vous fait un filtre. Ça vous fait un ensemble qui ne laisse pas passer, qui ne laisse rien passer, rien d'autre que le liquide.

Lecci 1

On le mettait dans le *palmentu*. Alors, on le mettait dans le *palmentu* et ils l'écrasaient. Quelques temps plus tard, est arrivé le fouloir. Mais, tu vois je n'ai pas le nom en corse.

Mais alors quand est arrivé le fouloir ? Il est arrivé il y a longtemps quand même.

Quand ? Cela fait plus de soixante ans.

Le fouloir à pieds ? Le *palmentu*. Après, ils mettaient le fouloir sur le *palmentu*. Le *palmentu* est toujours immobile parce qu'il avait sa sortie. Il était long comme ça admettons ; le raisin était dedans et il avait sa sortie.

Pressurage et vinification : description des méthodes et outils

Filicetu

Moi j'ai vu faire le raisin avec les pieds, il n'y avait pas de fouloir. Pistà è inciaccia. Si pesta è si inciaccia. Il n'y en avait pas de fouloir au départ.

Allora cumu si facia ? Et bien vous avez une cuve en ciment, u trogliu. On envoyait et on écrasait. Quand c'était écrasé, ça arrivait à une certaine hauteur. On mettait des plançons et puis dans le mur il y avait un trou ; on y mettait un levier et des cales en l'air et puis après, en bout là bas on accrochait avec un treuil, une pierre. Et puis quand la pierre était haute, on décrochait le levier qui était tenu et tout doucement, la pierre descendait. À mesure qu'elle descendait, elle pressait. Quand elle était par terre, on la remontait, on remettait encore des cales sous le levier et on recommençait. Et le vin il y avait une fontaine, un trou en bas et ça sortait encore dans un bassin extérieur quoi, un canal, et là on cueillait le moût. À mesure qu'il coulait quoi. C'était une espèce de funtana.

È 'Le récipient qui recueille les grains passés avec le vin' ? En principe il ne devrait pas y en avoir u collu, qui filtre. C'est-à-dire que quand on presse le raisin, le raisin coule et il va dans une cuve, un réceptacle où on va le cueillir après. Lorsqu'il sera propre, il n'y aura plus rien. Il y a un canal, u canale qui cueille le moût, qui va dans cette cuve. On y met una sporta. Et cette sporta, pour vraiment qu'elle ne laisse pas passer de grain, on la remplit de branches d'asperges sauvages a vezza. C'est la feuille de l'asperge. Ce sont des branches avec des petits piquants et si vous ramassez ça, cela vous fait un filtre. Ça vous fait un ensemble qui ne laisse pas passer, qui ne laisse rien passer, rien d'autre que le liquide.

Lecci 1

Si mittia in u palmentu. Allora, si mittia in un palmentu, a calcicaiani. Dopu un pocu più tardi hè vinutu u *fouloir. Mais, tu vois j'ai pas de nom en corse.

*Ma allora à chì mumentu hè ghjuntu u *fouloir ?* Hè ghjuntu faci da monda quantuncu.

Quandu ? Sò più di sissant'anni.

Le fouloir à pieds ? U palmentu. Dopu mittiani u *fouloir nantu à u palmentu. U palmentu hè sempri ferma parchi t'avia, era longu cussì ammittimu ; l'uva era in drintu è t'avia a so surtita.

Le nôtre était long comme un *pétrin* de pain tu vois ? Plus long. Ensuite il avait son trou, sa sortie et en-dessous, il y avait le *capiteddu*. Le *palmentu* était sur des tréteaux, le raisin était dedans et les hommes étaient dessus pour écraser. Très souvent, il était grand : il y avait deux personnes à l'intérieur.

Et il y avait une grille en-dessous de ce pétrin ? Il y avait quelque chose en bois. Il était au fond, on écrasait et le liquide passait au milieu, d'une planche à l'autre et coulait dans le *capiteddu*. Le vin fermente, tu le mets dans un tonneau pour le faire fermenter. Ils ne remplissaient jamais à ras bord. Lorsqu'on vendange, le tonneau n'est jamais plein.

Pourquoi ? Parce que cela fermente justement. Donc, ils laissent un espace vide afin que le vin puisse fermenter. Et ensuite lorsqu'il a fini de fermenter, il le vide et à ce moment-là, on peut remplir et mettre le bouchon.

Lecci 2

Ils jetaient le raisin dans le *palmentu* et ensuite il y avait un type déchaussé qui le foulait aux pieds. Le raisin et le produit coulaient dans un baquet. Ensuite, du baquet, il allait dans le tonneau. Mais il y avait le type qui écrasait : il n'y avait pas de fouloir ni de... c'était fait avec les pieds.

Le lieu où on écrasait port- t-il un nom ? Le *palmentu*.

Après la *vinaccia* se mettait dans le pressoir et on tordait ; le vin sortait. Ensuite la *vinaccia* était mise dans le tonneau depuis le pressoir. Puis, ils faisaient l'eau de vie.

Comment dit-on le pressoir ? Le *torchju*. C'est un truc comme ça avec une vis au centre. Il est tout enveloppé de planches un peu espacées. On remplit, on tourne la vis, on tourne, on tourne. Puis, le vin sort de tous les côtés avant d'être ramassé dans un baquet. Le fouloir, c'est une petite caisse avec deux roues. On tourne avec une manivelle et cela éclate le raisin. Il est arrivé après, il ne porte pas de nom, cela fait longtemps que le fouloir existe.

Y a-t-il un nom pour dire le récipient qui recueille les grains passés avec le vin ? Le *capiteddu*. Il sert à ramasser le vin qui coule du *palmentu*, les pépins. Autrefois, ils mettaient un panier qui ramassait tous les pépins. Le panier était tout troué, le vin sortait et les pépins restaient. Le vin sortait dans le *capiteddu*.

Comment dit-on le jus de raisin non fermenté ? Et bien le *mustu*. Il faut le mettre dans un tonneau pour le faire fermenter et ensuite il fermente je ne sais combien de temps. Puis, on le bouche, on remplit le tonneau. Ensuite on fait l'eau de vie lorsqu'il fait mauvais, en novembre, en décembre, en janvier.

U nosciu era longu cum'è una meda di pani *tu vois ? Più lungu è dopu t'avia u so tafonu, a so surtita è suttu ci era u capiteddu. U palmentu era annantu *des tréteaux, l'uva era in drintu è l'omi erani annantu pà calcicà. Monda volti era maiori : ci era duii parsoni indrintu.

È ind'è issa meda ci era una grilla suttu ? Ci era una cosa in legnu, ci era, era in u fundu, si calcicaia è u liquidu passaia à mezu, da una tavula à quidd'altra è scurria in u capiteddu.

[...] U vinu buddi, u metti in una butti pà budda. È ùn empiani mai. Quando si vindimighja, a butti ùn hè mai piena à rasu. **Parchi ?** Parchi buddi ghjustamenti. Dunqua, lacani una certa distanza di biottu pà chì u vinu possi budda. È dopu quando hà compiu di budda, u biuttani è tandu pò empii è tappà.

Lecci 2

Lampaiani l'uva in u palmentu è dopu ci era u tippu scalzu chì pistaia l'uva è falaia u pruduttu in un *baquet è dopu da u *baquet, andaia in a butti. Ma ci era u tippu chì calcicaia : ùn ci era micca nè *fouloir nè... era fattu incù i peda.

T'hà un nomu u locu induva si calcicaia ? U palmentu.

Dopu a vinaccia si mittia in u *pressoir è si turchjaia è surtia u vinu è dopu a vinaccia chì da u *pressoir a mettiani in una butti è dopu faciani l'acqua vita.

Cumu si dici 'le pressoir' ? U torchju. Hè un cosu cusì ci hè una vita in la mità. Hè tuttu inviluppatu di tavuli un pocu spassati. Si metti, ci hè a so vita turneti, turneti u vinu sorti da tutti i canta è hè rimassatu in un *baquet. *Le fouloir, hè una cascetta incù duii roti. Si turna incù una manivedda è sfracica l'uva. Hè ghjuntu dopu, ùn hà micca nomu, hè da monda ch'iddu esisti u *fouloir.

Ci hè un nomu pà di 'le récipient qui recueille les grains passés avec le vin' ? U capiteddu.

Servi à ramassà u vinu chì fala da u palmentu, i graneddi. In i tempi, mettiani una sporta chì ramassavia tutti i granedda. A sporta era tutta tafunata, u vinu surtia è i granedda si frimaiani. U vinu surtia in u capiteddu.

Cumu si dici 'le jus de raisin non fermenté' ? Ebbèh u mustu. Ci vò di mettalu in una butti par fallu fermentà è dopu fermentighja ùn sò quantu tempu è dopu si tappa, si riempi a butti è dopu si faci l'acqua vita quand'iddu faci gattivu, di nuvembri di dicembri di ghjennaghju.

Letia

Comment dit-on le fouloir en langue corse ? Le *graticulu* mais ce n'est pas le fouloir. C'était une caisse avec deux brancards, trouée. Quelqu'un se mettait dedans et il écrasait le raisin avec les pieds. Et ce n'était pas une affaire évidente. Puis, ensuite il fallait prendre, enlever le raisin écrasé... soit il y avait deux brancards, une chose comme ça là, avec une caisse dessus ; soit on la vidait ou on enlevait à l'intérieur, généralement, avec une houe fourchue. C'était toute une comédie cette histoire-là.

Alors la cuve du pressoir c'était cette caisse en fait ? C'était le *palmentu*. C'était le *palmentu* mais il y avait aussi les tonneaux. Ici à l'intérieur j'ai le *palmentu*. Dans la cave, j'ai comme une sorte de cuve, une citerne en ciment aplatie à l'intérieur. Souvent, elle n'était même pas aplatie. Autrement il y avait les tonneaux qui servaient c'est sûr ! Ils pouvaient servir à deux choses : à faire fermenter le raisin pour faire le vin et ensuite à y mettre le vin. Il y avait comme une petite porte qu'ils ouvraient, elle était plus ou moins grande. Et ensuite j'ai acheté un tonneau en fibre de verre que j'ai ici à l'intérieur : c'est plus simple.

Et ensuite on met quelque chose dessous pour récupérer le vin ? Ah et bien moi je me sers d'un bidon.

Vous avez travaillé dans les bidons ? Dans les bidons et peut être une seille. Une seille. Une seille en bois mais ça c'est un vieux truc. Elle ne s'utilise plus maintenant.

Patrimoniù

Certains, je les ai connus moi aussi. Ils déversaient avec les pieds. Dans leur cave, avec une grosse caisse sur le truc, on mettait le raisin, on déversait avec les pieds. Après on prenait... la presse, on avait une presse chez nous mais certains en avaient besoin. Ce sont de très vieilles choses, la cave sur le côté comme ça... une grosse planche et le... comme ça. Et il y avait un gros poids de cinq, six ou trois cents kilos ou quatre cents kilos. C'était de gros blocs, que l'on trouve toujours sur les routes des vieilles familles, avec une charrette, une corde, des bœufs. On les faisait monter toute une nuit. Le gros poids descendait, descendait, descendait et il écrasait le raisin.

Comment dit-on le pressoir à vis en bois ? La *pressa*. **Comment fonctionnait cette presse ?** La presse marchait à bras d'hommes.

Comment s'appelle le cépage qui donne du vin rosé ? Pour le faire rouge, il faut le faire macérer et pour le faire rosé, on le cueille, on le fait avec du vin normal mais on le met immédiatement dans les tonneaux, dans un foudre, un tonneau et il devient rosé. Il devenait comme ça, en revanche si on le laisse macérer une ou deux nuits dans le *pavimentu*,

Letia

U fouloir cumu si dici in corsu ? U graticulu ma ùn hè micca u fouloir. Ghjera una cascina incù duii brancari, tafunata è unu si mittia dentru è calcicava l'uva incù i pedi. È ùn era micca semplice l'affari eppò dopu, ci vulia à pigliassi, à caccia l'uva pesta ... sia ci era duii brancari, un affari cum'è quissu quì. Ci era duii brancari una cascina annantu è o si biutava, o si caccia nentru, in generale, incù una marra furcuta. Era tuttu una cumedia era l'affari.

Allora 'la cuve du pressoir' era quissa cascina infatti ? U palmentu era. U palmentu era ma ci era ancu e botte. Aghju u palmentu quì dentru. In la carciara, cum'è una ciuttarra, una cisterna in *ciment appianillatu dentru. Suvente ùn era mancu appianillata. O sinnò ci erani e botte. Quesse quì chì sirvianu! pudianu serve à duie cose : à bolle l'uva nentru pà fà u vinu è dopu à mette u vinu nentru. Ci era cum'è u purtellu chì apravanu, era più o menu. È dopu aghju compru una botte in *fibres de verre ch'aghju quì dentru : ghjè più semplice.

È dopu da suttu si metti qualcosa pà ricuperà u vinu ? Ah bè ghjeiu mi servu di u bidonu.

In i bidoni vo aveti fattu ? In i bidoni è si pò esse un tinellu. Un tinellu. Una tinella in legnu ma quessu hè vechju st'affare. Ùn l'utilizeghjanu più avà.

Patrimoniu

Certi, l'aghju cunnisciutu ancu eiu. Barcavanu cù i pedi. Ind'è a so cantina, un cascione nantu à cosu, mittiamu l'uva nentru, a barcavamu cù i pedi. Dopu pigliavamu a so pressa, noi aviamu a pressa ind'è noi ma ci n'hè chì avianu u bisognu. Quesse sò vechje vechje l'affare, a cantina ind'è u cantu cusì un tavulone è u cusì è ci era un pisone in petra di cinque, sei o trè centu chilò o quattru centu chilò ma blocchi grossi, chì si trova sempre nantu à e strade di e famiglie vechje è cù un carru, una funa cù i boii. E faciamu cullà è a lasciavamu tutta una nuttata. U pisone falava, falava, falava è stringhjia l'uva.

Cumu si dici 'le pressoir à vis en bois' ? A pressa. *Cumu funziunaia issa pressa ?* A pressa marchjava à bracce l'omu.

Cumu si chjama 'le cépage qui donne du vin rosé' ? Pè fallu rossu, ci vole à lasciallu macerà è pè fallu *rosé, u cuglite, fate *avec du vin normal ma u mittite subitu nentru e botte, nentru un fudru, una botte è vinia chjarasginu. Vinia cusì, invece s'è vo lasciate macerà una notte o duie nentru à u pavimentu,

il est rouge. Le vin blanc, on peut le faire blanc et on peut lui donner une couleur d'or si on le laisse macérer un peu. Ensuite, le muscat, c'est un vin sucré.

Comment faisait-on pour le vin ? Et bien à notre époque, ce n'était pas comme maintenant, c'est plus... nous attendions que le vin ait fermenté normal sans. Nous mettions le raisin dedans... Nous attendions que la fermentation s'arrête. Quand la fermentation était arrêtée, nous le mettions dans un autre tonneau. Au mois de décembre, le vin était fait mais c'était du vin nouveau, puis il attend... un an et un autre... mais en décembre, janvier, le vin était fait.

Petralba

Et puis ils avaient leur fouloir, ils écrasaient le raisin sur le... mes parents avaient une grosse cuve et ils écrasaient le raisin sur ça. Ils le laissaient fermenter.

Comment dit-on la cuve ? Le *pavimentu*, le *pavimentu*. Mes parents l'avaient. Elle était grande. Elle faisait cinq mille litres par an, six par an. Les autres n'en faisaient que quatre. Enfin ça dépendait, cela dépendait de l'année ; si elle était bonne ou non hein. Et puis alors, elle était faite en ciment, grande comme un bassin. Elle s'appelait le *pavimentu* voilà. Ils jetaient le raisin là et ils faisaient fermenter. Ils faisaient macérer pendant quelques jours et tous les soirs, ils le faisaient descendre. Ils le laissaient fermenter quelques jours. Et ensuite ils tiraient le vin. Ils mettaient dans les tonneaux.

Et que veut dire rappighjà ? *Rappighjà* et bien macérer, macérer la grappe. Ils faisaient macérer et puis tous les soirs, ils faisaient descendre ce qu'ils appelaient le chapeau. Mon père faisait avec son père. Il disait : « Allons, il faut faire descendre le chapeau » et avec le *palmule*, ils faisaient descendre pour que le vin remonte au-dessus et couvre les grappes voilà.

Que sont les palmule ? Les *palmule* sont en fer avec un manche en bois. Avec ce truc, avec ça, ils faisaient descendre le chapeau.

Et le chapeau c'était ? C'était la grappe, c'était le raisin. Ils faisaient descendre les grappes.

Pourquoi le chapeau ? Parce qu'elles montaient par-dessus, quand elles macéraient, elles montaient par-dessus. Alors il fallait les faire descendre pour que cela devienne du vin, voilà. Ils le faisaient descendre tous les soirs pendant une semaine, quelques jours.

C'étaient les hommes ou les femmes qui faisaient ça ? Non c'étaient les hommes parce que ça faisait mal ce truc, cette fermentation. Le vin fermentait et il montait. Alors il ne fallait pas être seul à le faire parce qu'on pouvait tomber dans... tomber dans le vin hein. Alors avec mon père, j'avais aussi deux frères qui disaient : « Allez maintenant on va descendre le chapeau » et ils descendaient ce truc-là. Ensuite ils remontaient et disaient « Maintenant nous sommes saouls » à cause de la fermentation.

hè rossu. U vinu biancu, u pudete fallu biancu è pudete dallu culore d'oru s'è lasciate appena macerà eppo' dopu u muscatu ghjè un vinu dolce.

Cumu si facia pà u vinu ? È bè à i nostri tempi, ùn era micca cum'è avà, hè più ... aspettiamu chè u vinu bullissi normale senza, noi mittimu l'uva nentru... Aspittavamu chì a fermentazione si piantessi. Quandu a fermentazione era piantata, u levavamu da una astra botte è à decembre, u vinu era fattu ma era u vinu novu, più aspetta... un annu è un altru... ma à decembre, ghjennaghju u vinu era fattu.

Petralba

Eppo' dopu avianu u so *fouloir, macinavanu l'uva annant'à... i mo parenti avianu una grande *cuve è macinavanu l'uva annant'à custi è a lasciavanu rappighjà.

La 'cuve' cumu si dici ? U pavimentu, u pavimentu. I mo parenti l'avianu. Era grande. Facia cinque mila litri in un annu, sei in un annu. L'altri ùn ne facianu chè quattru. *Enfin ça dépendait si dipendia l'annata ; s'ella era bona o *pas o micca hein. Eppo' allora, era fatta in cimentu, grande cum'è un bassin. U pavimentu si chjamava *voilà è lampavanu custi è facianu rappighjà. Facianu rappighjà pendante unepochi di ghjorni è tutte e sere, u facianu falà. A lasciavanu rappighjà parecchi ghjorni. Eppo' dopu tiravanu u vinu. Mettivanu ind'è e botti.

È rappighjà chì voli di ? Rappighjà bè macérer, macérer la grappe allora facianu rappighjà eppo' tutte e sere, facianu falà u cappellu dicianu. U mo babbu facia incù i mo fratelli facianu : “Aiò, ch'emu à fà falà u cappellu” è incù e palmule facianu falà perchè u vinu cullessi sopra è copre e caspie *voilà.

E palmule chì sò ? E palmule sò in ferru sò affare in ferru cù manicu in legnu è cù st'affare cù quessu facianu falà u cappellu dicianu.

È u cappellu era ? Era a *grappe, era l'uva. Facianu falà e caspie.

Parchi u cappellu ? Perchè cullavanu sopra, quand'elle *masseravanu cullavanu sopra allora ci vulia à falle falà perch'ellu venisse u vinu, *voilà. U facianu falà tutte e sere pendante una semana, qualchi ghjornu.

Quissu erani l'omi chì a facianu, e donne nò ? Nò eranu l'omi *parce que perchè facia male st'affare, issa fermentazione. Fermentava u vinu è vi cullava allora ùn ci vulia micca unu solu chì fessi quessu perchè pudia falà ind'è... cascà ancu ind'è u vinu *hein. Allora u mo babbu, aviu ancu duii fratelli dicianu : “Allez avà emu da falà u cappellu” è falavanu st'affare custi. Dopu cullavanu è dicianu “Avà semu briachi” perchè a fermentazione.

Comment s'appelle le pressoir ? Ils l'appelaient *u fouloir*, *u fouloir*.

Mais en corse ? Ça c'est le mot français. En corse... Mon père avait une grande chose comme ça et les enfants faisaient, ils venaient et disaient « Allez écrase ici ». Ils jetaient le raisin.

Et les enfants y allaient avec les pieds ? Alors avant oui, avant moi, j'ai connu. Ils venaient avec les pieds ils venaient. Ils étaient grands comme des pétrins, très grands. Et puis, ils étaient ouverts sur le devant. Alors, ils jetaient le raisin et les enfants -il y en avait deux dedans- se remplaçaient parce que c'était fatiguant. Ils faisaient ça : ils foulait le raisin. Et puis ensuite mon père avait acheté le fouloir mais comment on dit en corse... Fouler le raisin avec les pieds. Après le fouloir à écraser, on écrasait le raisin avec ce truc.

Et le récipient où coule le raisin ? La *tina*. Voilà parce qu'il y a le *pavimentu* et ensuite il y avait une petite chose d'où sortait le vin. Là où ils recueillent le vin, c'est la *tina*. Ça s'appelle la *tina* et le *pavimentu*, voilà.

Et la raclette pour ramener les grains vers le centre ? Oh et bien c'est le... comment s'appelle-t-il en corse ? Le *rastellu* vous savez comme ça ; il tire la grappe. Ils tiraient comme ça ou même la *vinaccia*. Ils tiraient même cela. C'est avec le *rastellu* qu'ils font, qu'ils raclent comme ça avec... c'était pareil. Ils travaillaient avec le *rastellu* voilà, en corse.

Le pressoir à vis en bois, comment on dit ? Et bien ça c'est la *pressa*, c'est la *pressa* ça.

Comment fonctionnait cette presse ? Ce sont les hommes qui le faisaient tourner. Il y a une chose au centre et ils faisaient tourner avec une manivelle. Ils faisaient tourner et le vin tournait ouais. Au-dessus d'un grand tonneau coupé comme ça, ils travaillaient. D'un grand tonneau, ils en faisaient deux, ils coupaient et puis ensuite ils mettaient la presse dessus et l'homme tournait comme ça. Le vin sortait dans... il descendait dans le tonneau.

Des presses comme ça il y en a à Petralba ? Ici il y en avait ? Non, ici, il n'y en avait pas. Mes parents n'en avaient pas. Parce que cette chose-là, il la faisait pour ne pas faire d'eau de vie. Alors ensuite, ce qui leur restait de bloc de raisin pressé, ils le jetaient. En revanche, mes parents ne faisaient pas cette chose-là. Ils ne le pressaient pas parce qu'ils faisaient l'eau de vie et l'eau de vie se vendait. Ce qui fait que c'était plus avantageux de faire l'eau de vie plutôt que de presser le vin. Ça, c'était pour ceux qui en avaient peu. Alors ils pressaient pour avoir un peu plus de vin. Mais mes parents ne le faisaient pas parce que ils faisaient beaucoup d'eau de vie. Après, ils la vendaient dans les restaurants, dans les bars voilà. Et cette presse-là ici non. Au village, je n'en ai jamais vu non. Ici, ils faisaient comme ça, l'eau de vie.

Cumu si chjama 'le pressoir' ? U *fouloir u chjamavanu, u *fouloir.

Ma in corsu ? Quissa hè a parolla francese. In corsu... U mo babbu avia un grande affare cusì è i zitelli facianu, venianu “Allez macina custi”, lampavanu l’uva.

È i zitelli andaiani incù i pedi ? Allora avanti sì, avanti eiu, aghju cunnisciutu. venianu incù i pedi venianu. Ghjeranu grande cum’è meria cusì grande cusì. Po’, eranu aperte in avanti. Allora, lampavanu l’uva è i zitelli ci n’eranu duii nentru eppo’ si rimpiazzavanu perchè era fatigante. È facianu què : calpighjavanu l’uva. Po’ dopu u mo babbu avia cumpratu u fouloir ma in corsu cume si chjamava... Calpighjà l’uva cù i pedi. Dopu u *fouloir à macinà, macinavamu l’uva incù st’affare custi.

È 'le récipient où coule le vin' ? A tina. *Voilà perchè ci hè u pavimentu dopu ci era una piccula affare induv’ellu surtia u vinu. Induv’elli cuglianu u vinu, hè a tina. A tina è u pavimentu si chjama *voilà.

È 'la raclette pour ramener les grains vers le centre' ? O bè ghjè u... cume si chjama in corsu ? U rastellu sapete u rastellu cusì chì tira a *grappe tiravanu cusì o a vinaccia ancu st’affare tiranu. Ghjè cù u rastellu chì facenu, chì rastuneghjanu cusì cù... era listessu. Facianu quessu custi u rastellu *voilà, in corsu.

'Le pressoir à vis en bois' cumu si dici ? Bè quessu a pressa, hè a pressa quessa.

Cume funziunava issa pressa ? U facianu girà l’omi. Ci hè un affare à mezu è facianu girà incù una manuvella facianu girà è surtia u vinu *ouais. Sopra una grande botte tagliata cusì, facianu. D’una grande botte, ne facianu duie, tagliavanu eppo’ dopu mettianu a pressa nantu è l’omu girava cusì è u vinu surtia nentru à... falava nentru à a botte.

Presse cusì ci sò quì in Pietralba ? Quì ci erani ? Nò, qui, ùn ci n’era micca. I mo parenti ùn avianu micca. Perchè quessa, facianu iss’affare custi pè ùn fà micca l’acqua vita. Allora dopu, ciò chì a vinaccia li restava, a ghjettavanu. Invece, i mo parenti ùn facianu micca st’affare custi. Ùn u pressavanu micca perchè facianu l’acqua vita è l’acqua vita si vendia. Face chì ghjera più *avantagiosu di fà l’acqua vita ch’è di pressà u vinu. Quessa, hè pè quelli chè n’avianu pocu allora pressavanu per avè appena più di vinu. Ma i mo parenti quessu ùn a facianu micca perchè facianu assai acqua vita. Dopu, a vendianu ind’è i ristoranti, in i *bar *voilà. È issa pressa custi quì nò. In paese, ùn aghju mai vistu nò. Qui, facianu cusì, l’acqua vita.

Tocchisu

On écrasait avec les pieds. Ils l'appelaient le *palmentu*. Ils l'appelaient le *palmentu* et ensuite ils le couvraient et pendant vingt jours... au bout de vingt jours, le vin était fait. Tu tirais le vin et... dans le tonneau. Et ils le goutaient le onze novembre pour le jour des morts.

Faisait-on une fête ? Alors toujours pour la veille lune. Et on donnait un litre de vin. Moi qui avais des chèvres comme ça, je donnais un morceau de bouc châtré pour la fête des morts. Ça c'était les corses d'autrefois.

Et comment dit-on le pressoir ? *A pressa*. Elle est en bois. Et dessus, il y a une roue en fer et on serre, on serre, on serre comme ça. Le moût sort, le vin s'en va et il reste le bloc de raisin pressé pour faire l'eau de vie.

Comment dit-on le récipient qui recueille les grains passés avec le vin ? Il a un nom, attends. Ils mettaient une chose avant. Il y avait une espèce de tamis tu sais ? Le bloc de raisin pressé restait au-dessus et le vin descendait en dessous. Un *fistru* ! Un filtre hein. Il filtrait le vin. Mon père et puis mon grand-père mettaient un bout de toile. Mais il y a d'autres bouts de bois qui tenaient le truc, tu vois ? *Trestaghju* si tu veux, tu peux t'en servir pour n'importe quoi, ils l'appellent le *trestaghju* en bois. Quatre bouts de bois, un drap qui danse à l'intérieur. Le vin descendait et le bloc de raisin restait. Ils l'appellent le *colu* si tu veux mais le *colu* pour le filtrer tu as compris ? **Oui, oui**. Mais autrefois il était en bois. Maintenant, il y a un *colu* en fer.

Alors le fouloir à pied ? Vous me l'avez dit. Il y a un nom ? On écrase le raisin comment l'appelle-t-on ? Ça va me revenir, ça va me revenir, je te les ai tous donnés sauf celui-là. Comment ils l'appellent celui-là ? Le tonneau, c'est là où il fermente. Celui-là, c'est là où il descend. C'est une petite caisse comme ça que tu écrases. Il y a une grille au fond et le raisin écrasé descend. Et le vin descend dans le tonneau.

Comment dit-on fouler le raisin ? *Calpighjallu, calpighjà*.

Et qui est-ce qui le faisait ? Tout le monde ? Tout le monde. Les jeunes. Surtout les jeunes. Ceux qui avaient la force de fouler. **Et les femmes aussi ?** Non les femmes non, les hommes, seulement les hommes, avec des chaussures cloutées.

Venacu

Il y a la cuve du pressoir ? *U palmentu*.

Comment était-elle faite ? Le *palmentu* était en ciment hein. Sinon, dans nos villages, c'étaient des fûts de bois comme des tonneaux quoi, fûts de bois. Ils écrasaient avec les pieds.

Comment s'appelle cette action ? Et bien *franghjà* avec les pieds.

Tocchisu

Inciaccavamu cù i pedi. U chjamavanu u palmentu. U chjamavanu u palmentu è dopu u cuprianu è pendante vinti ghjorni à u capu di vinti ghjorni, u vinu era fattu. Tirave u vinu è ... in a botte. È u tastavamu l'ondici di nuvembre quandu ci sò i morti.

Si facia une festa ? Allora sempre à a luna vechja. È tù dave un litru di vinu è eiu ch'avìa e capre cusì ti dava un pezzu di castratu pè i santi. Quessa di i corsi di i tempi.

È cumu si dici 'le pressoir' ? A pressa. Hè fata in legnu. È nantu, ci hè una rota in ferru è stringhji, stringhji, stringhji cusì. Sorte u mostu, u vinu si ne v'è resta a caspacciula pè fà l'acqua vita.

Cumu si dici 'le récipient qui recueille les grains passés avec le vin' ? Hà un nome aspetta. Chjoccavanu un cosu prima. Ci era un speziu di stacciu sai ? Restava a caspacciula sopra è u vinu falava sottu. Un fistru ! Un fistru hein. Fistravanu u vinu. Babbu eppo' babbone mettia un pezzu di tela. Ma ci hè altri pezzi di legnu chì tenianu u cosu vedi. Trestaghju s'è tù voli, ti ne poi serve pè n'importa chì, u chjamanu u trestaghju in legnu. Quattru legni, u lenzolu nentru di balla. U vinu falava è u caspacciu restava. U chjamanu u colu s'è tù voli ma u colu pè colallu ai capitu ? **Iè, iè.** Ma tandu era in legnu. Avà ci hè u colu in ferru.

Allora 'le fouloir à pied' ? Mi l'aveti dittu. Ci hè un nomu ? Si calpeghja l'uva cume u chjamanu ? Mi hà da vene, mi hà da vene, i t'aghju dettu tutti fora di quessu. Cume u chjamanu quessu ? U tinazzu hè induv'ellu bolle. Quessu hè induv'ellu fala. Ghjè una cascetta cusì chè tù calpeghji. Ci hè una griglia in fondu è l'uva fala calpeghjata. È u vinu fala in u tinazzu.

È cumu si dici 'fouler le raisin' ? Calpighjallu, calpighjà.

È quali hè chì a facia quissu ? Tuttu u mondu ? Tuttu u mondu. I giovani. Surtuttu i giovani. Quelli chì avianu a forza pè calpighjà. **È i donni ancu ?** Nò e donne nò, l'omi, solu l'omi, cù i scarpi stacchittati.

Venacu

Ci hè 'la cuve du pressoir' ? U palmentu.

Cumu era fattu ? U palmentu era in cimentu *hein. O sinnò, ind'è i nostri paesi, eranu fusti di legnu cum'è botte *quoi, fusti di legnu è franghjavanu incù i pedi.

Cumu si chjama ista azzioni ? Ebbè franghjà incù i pedi.

Et on ne dit pas calpighjà ou calcicà ? *Calcigallu* oui, oui. Ça vous pouvez le dire. Bon j'ai foulé avec les pieds et les machines comme les fouloirs qu'il y a maintenant, il n'y en avait pas.

C'est quoi le fouloir ? Le fouloir, c'est la machine.

Comment est-il fait ? Et bien celui-là, il est comme une petite caisse. Alors là il y a une meule et ici il y a deux meules qui roulent. Là le type mout comme ça avec cette roue et il transmet et le raisin descend et il passe entre ces... et le vin descend. Oui mais c'est, c'est... dans les villages de mon époque.

Quand est-il arrivé ? Ah ici oui mais dans les villages... Le raisin était écrasé avec les pieds... il n'y avait pas de ça. On foulait dans les gros : ils l'appelaient le *tinazzu*. Ils écrasaient et ensuite ils tiraient leur vin ainsi.

Comment tirait-on le vin ? Il faut d'abord le laisser fermenter, il faut laisser fermenter le vin parce qu'on ne peut pas le tirer tout de suite. En principe on sent lorsque le vin fermente hein. Après ils l'enlevaient du *tinazzu* (tonneau) pour faire l'eau de vie hein.

Comment sortaient-ils le bloc de raisin pressé ? Avec une fourche et ils le jetaient dans l'alambic. Ils faisaient leur eau de vie comme ça. Directement... Et il y a même autre chose : certains avaient des vignes tellement peu pratiques qu'ils ne pouvaient pas vendanger comme tous. Alors ils avaient le *palmentu* au village et ils écrasaient le raisin dans une maisonnette dans la vigne. Puis, ils montaient avec les outres, faites en peau de chèvre. Alors ils montaient le bloc de raisin pressé au *palmentu* du village dans des outres. Ils appelaient l'*otre* pour monter le bloc de raisin pressé, le raisin pressé au village.

Elle était utilisée pour l'huile également ? Ah pour l'huile les outres non, parce qu'elles étaient faites en peau de chèvre. Alors ça n'allait plus si on y mettait de l'huile.

Comment s'appelle le récipient où coule le vin ? Le *tinellu* ou le *tinazzu*, mais le mieux c'était le *tinazzu* parce que le *tinazzu* était un peu plus grand. Le *tinazzu* faisait dix ou douze litres alors que le *tinellu* en faisait quatre ou cinq.

Comment appelle-t-on le pressoir à vis en bois ? Le *torchju*. Alors là c'est quand vous pressez le bloc de raisin le plus possible. Le *torchju*, c'est comme une planche et elle est faite avec une espèce de vilebrequin parce que là, ils pressent le vin. Mais vous savez pour celui qui allait faire l'eau de vie, le *torchju* n'avait aucun intérêt car il fallait que le bloc de raisin pressé ait un peu de jus. Sinon, il ne faisait pas d'eau de vie. Donc moi ça, je ne l'ai jamais vu travailler.

Ùn si dici micca calpighjà o calcicà ? Calcigallu iè, iè. Quessa a pudete di si dice. *Bon aghju franghjatu incù i pedi è e *mascine cum'è i *fouloirs ch'ellu ci hè avà, ùn ci ne era micca.

Chì ghjè 'le fouloir' ? 'Le fouloir' ghjè a mascina.

Cumu hè fattu ? Ebbèh quessu ghjè cum'è una casetta eppo' allora quì ci hè una macina è quì ci hè duie macine chì *rullanu è custì u tippu franghja cusì incù issa rota è trasmette è l'uva fala è passa in tramezu à isse... è u vinu si ne fala. Iè ma quessa ghjè ghjè... ind'è i paesi ind'è i mo tempi.

Hè ghjuntu quandu quissu ? Ah quì s'è ma ind'è i paesi... L'uva si franghjava incù i pedi... ùn ci ne era micca di quessa. Si franghjava ind'è e grosse : u tinazzu u chjamavanu. Si franghjava eppo' dopu tiravanu u so vinu cusì.

Cumu si tirava u vinu ? Prima ci vole à lesciallu bolle, u vinu ci vole à lesciallu bolle perchè ùn si pò micca tirà subitu dunque. In principiu si sente quand'ellu bolle u vinu *hein. Dopu da u tinazzu a cacciavanu pè fà l'acqua vita *hein.

Cumu a cacciaiani a vinaccia ? Incù una forza è a lampavanu in un lambiccu è fecianu a so acqua vita cusì. Direttamente... avà ci hè ancu un antru affare : ci ne hè chì avianu e vigne talmente scomode chì ùn pudianu micca vindimià cum'è tutti. Allora avianu u palmentu à u paese è franghjavanu l'uva ind'è una casetta ind'è a vigna è cullavanu l'uva macinata, u chjamanu u mostu, u mostu ghjè a vinaccia è cullavanu indù l'otre, l'otre eranu fatte incù a pella di capra. Allora cullavanu incù l'otre a so vinaccia à u palmentu in paese. E chjamavanu l'otre pè cullà a vinaccia, l'uva franghjata à u paese.

Ghjera aduprata ancu pà l'oliu quissa nò ? Ah pà l'oliu l'otre innò, perchè era fatta di pelle di capra. Allora s'ellu si mettia l'oliu ùn andava più.

Cumu si chjama 'le récipient ou coule le vin' ? U tinellu o u tinazzu, ma u megliu era u tinazzu perchè u tinazzu era appinuccia più grande. U tinazzu fecia dece o dodici litri invece u tinellu fecia quattru o cinque.

Cumu si chjama 'le pressoir à vis en bois' ? U torchju. Ghjè quand'è vo stringhjite a vinaccia u più pussibile allora tandu. U torchju, ghjè cum'è una tavula è ghjè fatta incù una spezia di *vilbrequin perchè custì, torchjenu u vinu. Ma sapete quellu chì avia da fà l'acqua vita u torchju ùn avia micca interessu di fallu perchè a vinaccia ci vulia quantunque ch'ella avessi appinuccia di suchju. O sinnò ùn fecia micca acqua vita dunque què eiu ùn l'aghju mai vistu travaglià.

D'accord, où coule le vin ici ? Il coule dans le tonneau mais je vous dirais que moi, je ne l'ai jamais vu travailler. Un petit paysan comme moi n'y avait pas intérêt. Nous avions plutôt intérêt à laisser le bloc de raisin pressé avec un peu de jus dans le *palmentu*.

Mais la caspacciula c'est quoi ? Le marc ? La *caspacciula*, c'est le marc : il y a la *caspa* et ensuite la *caspacciula*. Il fallait qu'il y ait un peu de jus autrement, on ne pouvait pas faire d'eau de vie.

Comment dit-on la vasque où l'on fait macérer le raisin ? Le *palmentu*, tout dans le *palmentu*. Il fermente et tout. Certaines fois, je vous l'ai dit : on tire le vin et il fermente encore un peu dans le tonneau parce que s'ils ne le tirent pas à temps, après le vin se gâte.

On pouvait le laisser dans le palmentu ou dans le tonneau ? Quand on faisait avec le *tinazzu* c'était dans le tonneau. Après, le *palmentu* est arrivé. Alors, le *tinazzu*, même le *palmentu*. Une fois votre vin tiré, vous le mettez dans les tonneaux. On laisse le tonneau débouché et votre vin fermente encore un certain temps et on le laisse fini dans les tonneaux.

Il y avait la pierre du pressoir ? Le palmentu est en ciment et après il y a quelque chose pour presser le vin ? Ils mettent des planches et puis de temps en temps ils passent dessus avec les pieds. Ils se mettent dessus. Il dit : « *franghju u palmentu* ».

Mais il n'y a pas une façon avec les pierres ? Certains mettent des pierres : on dit presser le bloc de raisin. C'est aplatir le plus possible mais je vous dis ; nous le *torchju*, comme vous avez dit, le *torchju* ne se faisait pas parce que les gens faisaient un peu d'eau de vie pour eux. Alors si vous commenciez avec le *torchju*, après il n'y avait plus rien.

D'accordu è u vinu quì induve fala ? Fala ind'è u tinazzu ma vi diceraghju eiu, què ùn l'aghju mai vistu travaglià perchì. U picculu paisanu cum'è mè ùn aviamu micca interessu. Aviamu piuttosto interessu di lascià nentru indù u palmentu a caspacciula ancu appena di suchju.

Ma caspacciula ch'è ghjè ? 'le marc' ? A caspacciula c'est le marc : ci hè a caspa è dopu a caspacciula. Ellu ci vulia ch'ellu ci fussi appinuccia di suchju ch'o sinnò, ùn si pudia micca fà acqua vita.

'La vasque ou l'on fait macérer le raisin' cumu si dici ? U palmentu, tuttu in u palmentu, bolle è tuttu è certe volte a v'aghju detta : si tira è u vinu bolle torna appena ind'è e botte perchì s'ellu ùn u tiranu micca à tempu, dopu u vinu si guasta.

In u palmentu o u tinazzu si pudia lascià ? Quandu fecia incù u tinazzu ghjera incù u tinazzu. Dopu, hè ghjuntu u palmentu. Allora, u tinazzu, ancu u palmentu. U vostru vinu una volta tiratu, u mettite ind'è e botte. A botte si lascia stuppata è u vostru vinu bolle torna un certu tempu è si lascia finì ind'è e botte.

Ci era 'la pierre du pressoir' ? U palmentu ghjè in cimentu è dopu ci hè qualcosa pà prissà u vinu ? Mettenu e tavule eppo' ogni tantu passanu nantu incù i pedi. Si mettenu annantu. Dice : « franghju u palmentu ».

Ma ùn ci hè micca una manera incù i petri ? Ci sò ch'è mettenu e petre : si dice si stringhje a vinaccia. Ghjè *applattisce u più pussibile ma vi dicu ; dopu noi u torchju, cum'è vo avete dettu voi, u torchju ùn si fecia micca perchè a ghjente si fecia appinuccia d'acqua vita. Allora s'è vo cuminciavete incù u torchju dopu ùn ci era più nunda.

Tirer le vin

Lecci

Mutà u vinu. Nous tirions le vin d'un tonneau à l'autre pour le décanter. Quand il avait fini de fermenter, nous le tirions et nous le mettions dans un tonneau. Il remplissait le tonneau, il ne fermentait plus. Quand il ne fermentait plus, il bouchait le tonneau. Ensuite nous tirions le vin quand il était temps.

Letia

Souvent, autrefois, ils tiraient le vin en cachette dans les caves. Certains aimaient bien : ils n'étaient jamais repus. Souvent, ils tiraient la nuit sans se faire voir. Parce qu'ils en avaient peu. Une petite vigne. Alors, ils racontaient tout le temps : quelqu'un allait transhumer en plaine, un berger allait transhumer en plaine et son voisin allait tirer le vin. L'autre ne voulait pas tirer le vin car l'autre buvait trop. Alors, un beau jour il lui a dit « Ah demain je transhume, je vais en plaine » et il a fait semblant de partir. Et l'autre, dès que l'autre est parti s'est mis à tirer le vin et l'autre est revenu « Ah tu tires le vin » et il en a perdu l'envie.

Patrimoniù

En quoi consiste cette action de tirer le vin ? Et bien tirer le vin c'est que... le vin fait toujours un dépôt, de telle sorte qu'il faut sortir ce dépôt. Il faut tirer le vin dans un autre récipient propre ; cela fait qu'on dit *levemu u vinu*.

Tocchisu

Tirer le vin ? Emu da tirà u vinu.

Avec quoi cela se faisait-il ? Il y avait le fausset, on sortait l'entonnoir, et dans l'entonnoir, on mettait un bout... de tissus pour le filtrer. Nous avions la mesure, dix litres.

Avec quoi mesurait-on le vin ? Il y avait sa mesure marquée. Elle marquait onze litre. La mesure. C'était un seau comme ça.

Mais c'était un seau de onze litres ? De onze litres spécial pour le vin.

Et il s'appellait le stagnone ? Non, nous l'appelions la *misura*. *A misura*. Et il avait un bec sur le devant comme ça. Chaque litre, chaque litre était marqué. Tu le voyais à l'intérieur, pas à l'extérieur, et elle marquait onze litre la *misura*.

Et il y avait seulement la misura de onze litre il n'y en avait pas de plus grande ? Non, non, non, non. Dix, onze litres.

Tirer le vin

Lecci 1

Mutà u vinu. No mutaiami u vinu da una butti à l'altra pà chjariallu. Quandu avia compiu di budda, u mutaiani è u mittiani in una butti. Impiani a butti, ùn buddia più. Quandu ùn buddia più è tappaiani a butti è dopu si tiraia u vinu quandu era ora.

Letia

Nanzu, suvente, a facianu à l'appiattu a mutera in le carciare. Ci eranu quelli chì li piacia bè, ùn eranu mai techji. Allora mutavanu di notte senza fassi vede suvente. Parchì n'avianu pocu. Una piccula vigna. Induv'ellu ci era allora, cuntavanu sempre : unu avia impiaghjà, un pastore avia da impiaghjà è u so vicinu avia da mutà è quellu ùn vulia micca mutà chì l'altru bivia troppu è allora un bellu ghjornu l'hà dettu "Ah dumane impiaghju, mi ne vocu in piaghja" è hà fattu nice di parte. È quellu, da ch'ellu hè statu partutu si hè messu à mutà è quellu hè rivultatu "Ah muti!" è si ne sbramatu.

Patrimoniu

In chì cunsisti quist'azione d'allevà u vinu ? È bè allevà u vinu hè chè ... u vinu face sempre un depositu, face chì ci vole à caccia issu depositu, ci vole à levà u vinu ind'è un altru recipiente pulitu ; face chì si dice levemu u vinu.

Tocchisu

'Tirer le vin' ? Emu da tirà u vinu.

È incù chì si faccia ? Ci era a spicula, buccavamu l'imbutu, è nentru à l'imbutu buccavamu un pezzu ...di tela pè fistrallu. Aviamu a misura, deci litri.

Incù chì si misurva u vinu ? Ci era a so misura marcata. Marcava ondici litri. A misura. Era un stagnone cusì.

Ma era un stagnone di undici litri ? Di ondici litri apposta pè u vinu.

È si chjamaia u stagnone ? Nò, u chjamavamu a misura. A misura. È avia pizzicu in avanti cusì è ogni litru, ogni litru era marcatu. A vidie da nentru, micca da fora è marcava ondecì litri a misura.

È ci era solu a misura di undici litri ùn ci era micca più maiò ? Nò, nò, nò, nò. Deci, ondici litri.

Et mettre le vin en tonneau ? *livà u vinu. Livà. Emu da livà u vinu.*

Comment faisait-on alors ? Tu attends vingt jours qu'il finisse de fermenter. Tu le laisses refroidir deux jours. Quand tu touches le vin, s'il est froid, tu tires le bouchon tout doucement et à ce moment, tu tires le vin et tu le places dans les tonneaux. Et il faut toujours que le vin soit serré. Serrer. Serré, le bouchon doit toucher le vin. Il faut le serrer. Le vin serré. Tu sais le vin bois toujours. Il boit. Tu le sais ? Ils remplissent la bordelaise de cent vingt litres. Tous les vingt jours, il faut que tu y ajoutes un litre parce qu'il boit. Il boit le vin. Le bois boit. Mais lui aussi. Jusqu'à ce qu'il ait fini de faire. Quand il a fini de faire, qu'il ne boit plus... à ce moment, tu le bouches, tu bouches dans la bordelaise. Tu le bouches. Après, tu dis, *aghju da linà u vinu.*

Linà ? Qu'est-ce que ça veut dire en fait ? *Linà* on dit : *aghju da linà u vinu, linà. Linà, linà,* je vais tirer le vin.

Et que fait-on quand on tire le vin ? Ils enlèvent le bouchon en dessous et ils remplissent leurs bouteilles, au fur et à mesure . Ils mettent dans les trucs voilà.

Venacu

Comment dit-on tirer le vin ? On dit *tirà u vinu* et cela se fait à la Saint Martin. On dit à la Saint Martin, on mange des noix et boit le vin. Au début, ils disaient : à la Saint Martin on tire le vin parce que le vin se transvase, parce qu'il faut le transvaser. Après, il faut le mettre dans d'autres récipients de façon à ce que la lie, la lie soit au fond hein.

Comment faisait-on pour le transvaser ? Avec les décalitres ou si vous aviez la possibilité si il était en hauteur ou bas vous pouviez même mettre un caoutchouc ou une canne il y en a qui étaient assez... Mais le mieux c'était le décalitre.

È 'mettre le vin en tonneau' ? Livà u vinu. Livà. Emu da livà u vinu.

Cumu si faci allora ? Aspetti, *tu attends vinti ghjorni ch'ellu finisci di bolle. U lasci ghjalà *deux jours, duì ghjorni. Quand'è tù tocchi u vinu, s'ellu hè frescu, tiri u stuppinu pianu pianu è tandu, u levi è u bucci in i tinazzi. È u vinu ci vole ch'ellu sia sempre strettu. Stringhje. Strettu, *le bouchon ch'ellu tocca u vinu. Ci vole à stringhjelu. Strettu u vinu. Sai u vinu beie sempre ? Beie in ellu stessu. A sai ? Empienu a burdelese di centu vinti litri. Tutti i deci ghjorni ci vole chè tù aghjusti un litru *parce qu'il boit. Il boit le vin. U legnu beie. Ma dinò ellu. Sinu à quandu hè finitu di fà. Quandu hè finitu di fà, ch'ellu ùn beie più... *à ce moment, u tappi, in a burdelese u tappi. U tappi. Dopu dici aghju da linà u vinu.

Linà ? Chì voli di infatti ? Linà si dice aghju da linà u vinu, linà. Lina, lina, aghju da linà u vinu.

È chì si faci quandu si lina u vinu ? Caccianu u tappu sottu è empianu a so buttiglia, a fur à misura è mettanu in e cose *voilà.

Venacu

Cumu si dici 'tirer le vin' ? Si dice tirà u vinu è si face in San Martinu. Si dice in San Martinu si manghjanu e noce è si beie u vinu. À principiu dicianu : à San Martinu si tira u vinu perchè u vinu si travaseghja, perchè ci vole à travasallu. Dopu, ci vole à mettellu ind'è altre cose di manera à chì a feccia, u fundericciu sia in fondu *hein.

Cumu si facia pà travasallu ? Incù i decaltri o s'è vo aviete a pussibilità s'ellu era in altu o in bassu pudiate mette ancu un *caoutchouc o una canna ci sò chì eranu abbastanza... Ma u megliu era u decaltru.

Eau de vie et alambic

Lecci 1

Tout le monde avait un alambic ou il n'y en avait qu'un ? Non, non il n'y avait pas beaucoup d'alambics. Ici, à Lecci, il y a dû en avoir un, deux, il y en a quatre. Allez disons cinq ou six, pas plus. Ce n'était pas autorisé : ils faisaient des déclarations à la douane, ils avaient le droit de faire leur eau de vie. Chaque vigne avait le droit de déclarer son eau de vie. Alors ensuite, ils payaient s'ils avaient fait dix litres ou vingt litres d'eau de vie, ils payaient une taxe. Les douaniers arrivaient. Ils voyaient la fumée parce que l'eau de vie...

Comment faisaient-ils après pour le vendre ? Eh pour le transporter, il fallait le déclarer pour le transporter.

Lecci 2

Comment faisait-on l'eau de vie ? Tout le monde avait l'alambic ? Eh, il y a beaucoup de monde qui l'avait. L'alambic voilà : ça c'est l'alambic, ici il y a son couvercle ; après il sort ici, il y a un bras et ici, il y a un serpent in tout en spirale. Il sortit là et ce tonneau est plein d'eau. Alors quand on mettait le feu à l'alambic, la vapeur d'eau se dégageait. Elle passait là dans le serpent in et ici l'eau rafraîchissait ; puis, l'eau de vie sortait.

Vous m'avez dit qu'il fallait un passavanti ? Ah oui, oui. On ne pouvait pas trimbaler notre tonne autrement : les choses, les douaniers, il fallait un *passavanti* pour le porter à Porti Vechju. Et il fallait marquer l'heure. L'heure du trajet, l'heure à laquelle on partait, l'heure à laquelle on arrivait. Mais chacun l'avait. Alors, il n'y avait pas...

Oui il la faisait en cachette ? Oui il n'y avait pas besoin de...

Letia

Et tout le monde avait un alambic ? Non. *Il y avait quelqu'un qui l'avait qui le faisait passer ?* Oui il y était en principe. Ils prenaient et puis après, ils venaient faire l'eau de vie. Ils donnaient ce qu'ils appelaient le *limu*, le dix pour cent en général.

Patrimoniù

La lie était utilisée pour quelque chose ? Tu la jetais ensuite la lie. Certains en font de l'eau de vie. Il y avait l'alambic. Il faut un peu d'eau, la lie est épaisse. Ils la font bien liquide et ils font l'eau de vie.

Eau de vie et alambic

Lecci 1

L'alambiccu tuttu u mondu l'avia o ci ùn n'era cà unu ? Nò, nò ùn ci n'era micca monda alambicchi. Qui, in Lecci, ci ne sarà statu unu, duii, ci n'hè quattru. *Allez dimu cinqui o sei micca di più. Ùn era micca autorizatu : faciani i dichjarazioni à a dugana, t'aviani u drittu di fà a so acqua vita. Ogni vigna t'avia drittu à dichjarà a so acqua vita. Allora dopu, pagaiani s'iddi aviani fattu deci litri o vinti litri d'acqua vita, pagaiani una *taxe. I duganeri ghjunghjiani, vidiani u fumu parchi l'acqua vita...

È dopu cumu faciani pà vendallu ? Eh pà trasportallu, ci vulia à dichjarallu pà trasportallu.

Lecci 2

Cumu si facia l'acqua vita ? U lambiccu tuttu l'aviani ? Eh ci era monda chì l'avia. U lambiccu *voilà : quissu hè u lambiccu, quì ci hè u so cuparchjulu ; dopu quì sorti ci hè un bracciu, è quì ci hè un *serpentin tuttu inchjirchjulatu è vena à sorta quì è quissa a butti hè piena d'acqua. Allora quand'è vò mittiati u focu à u lambiccu, a *vapeur d'eau si *sgagiaia. passaia quì in u *serpentin è quì l'acqua rinfrescaia ; è surtia l'acqua vita.

M'eti ditu ch'iddu ci vulia un passavanti ? Ah oui, oui. Ùn si pudia micca *tremballà a nostra tona ch'o sinnò : i cosa, duganera, par purtallu in Porti Vechju, il vulia un passavanti. È ci vulia à marcà l'ora. L'ora di u traghjettu l'ora ch'iddu si partia, l'ora ch'iddu si ghjunghjia. Ma unghjunu l'avia. Allora ùn ci era micca...

Iè a faciani à l'appiattu ? Iè ùn ci era micca bisognu di...

Letia

È tuttu l'avaiani u lambiccu ? Nò. *Ci era unu chì l'avia facia passà ?* Iè ci era in principiu. Pigliavanu eppo' dopu viniani à fà l'acqua vita è davanu u limu ch'elli chjamavanu, u dece par centu in generale.

Patrimoni

Era usata pà qualcosa a feccia ? A feccia dopu a ghjittave. Ci n'hè chì ne facenu l'acqua vita. Ci era u lambiccu. Ci vole appena d'acqua, a feccia hè zeppa. A facenu bella liquida è facenu l'acqua vita.

Et on fait toujours l'eau de vie avec la lie ou il y a d'autres façons ? Avez-vous fait de l'eau de vie ? Nous avons fait l'eau de vie mais pas avec la lie. Nous avons fait l'eau de vie avec les fonds de vin. Quand il reste un peu de vin, on le met de côté dans une barrique de quarante litres, un tonneau et quand il y en avait une certaine quantité on faisait de l'eau de vie... la lie est plus compliquée. L'alambic, le vin c'est différent, c'est plus facile.

Et l'alambic donc qu'est-ce que c'est ? L'alambic c'est un grand récipient en cuivre.

Comment dit-on en corse l'alambic ? On l'appelle *u lambiccu*.

D'accord et donc qu'est-ce que c'est ? C'est un récipient. Il y en a de différentes sortes, de cent, même de vingt, celui que nous avons fait cent quatre vingts litres. En fait je le remplis de vin de toutes sortes de vin. Ensuite, il y avait un autre récipient, nous l'appelions la *serpentina*, une chose toute ronde. On remplit d'eau et l'alambic est sur le feu. Quand il bouillait ça le faisait passer dans cette serpentine, dans l'eau comme si... et l'eau de vie sortait. Celui qui avait une vigne, généralement avait son petit alambic, grand ou même petit mais tous l'avaient.

Petralba

Et ensuite il y avait la *vianaccia* que l'on appelle le marc en français. Mais, c'était la *vinaccia*, Ils la couvraient dans la cuve, une fois que tout le vin était sorti. Ils fermaient, ils mettaient ça, ils passaient ça et puis ils la couvraient pendant quelques jours. Ensuite, ils faisaient l'eau de vie. Ils avaient l'alambic et ils faisaient l'eau de vie.

Comment dit-on l'alambic en corse ? *U lambiccu*. Après ils faisaient l'eau de vie, ils distillaient, ils faisaient l'eau de vie avec ce marc-là, avec la *vinaccia* voilà. Ils faisaient beaucoup d'eau de vie parce qu'ils avaient beaucoup de vigne à l'époque. Ils faisaient par exemple une année cinq... litres, une année six, une année quatre. Ça dépend, cela dépendait de l'année comment ça se passait aussi. Ce n'était pas toujours pareil : on ne faisait pas toujours la même quantité. Tout le monde n'avait pas un alambic pour faire l'eau de vie. Alors une fois que l'un avait fini, l'autre le prenait, c'était l'autre qui prenait l'alambic. Puis voilà, ils faisaient l'eau de vie et puis voilà, ce n'était pas trop : ils faisaient tout en même temps parce qu'ils labouraient, ils battaient le blé, ils faisaient tout, ils avaient des bêtes, ils travaillaient, ils avaient beaucoup d'affaires.

Tocchisu

Vous m'avez dit la vinaccia. Et qu'en faisait-on de cette vinaccia ? L'eau de vie.

D'accord et l'alambic ? Alambic *u lambiccu*. Nous l'appellons *u lambiccu*.

È l'acqua vita si faci sempri incù a feccia o in altri maneri ? Vo l'aveti fatta l'acqua vita ?

Noi l'emu fatta l'acqua vita ma micca cù a feccia. Noi l'acqua vita cù i fundi di vinu, quandu resta appena di vinu, u mittimu da un cantu in u caratu, una botte è quandu ci hè una certa quantità(ne) faciamu l'acqua vita... a feccia hè più delicata. U lambiccu, u vinu hè differente, hè più faciule.

È 'l'alambic' dunqua ghjè ? L'alambic ghjè un grande recipiente in ramu.

Cumu si dici in corsu 'l'alambic' ? Chjamemu u lambiccu.

D'accordu è dunqua chì ghjè ? Ghjè un recipiente. Ci hè di parechje manere, di centu, ancu di vinti, quellu ch'avemu noi centu ottanta litri. Face chì u empiu di vinu è di tutta sorta di vinu è dopu, ci era un altru recipiente, a chjamavamu a serpentina, un cosu tuttu rondu. Empiemu d'acqua è u lambiccu hè annantu à u focu è quandu bullia u facia passà in issa serpentina, in l'acqua chì cum'è... è surtia l'acqua vita. Quellu chì avia a vigna, di regula avia u so picculu lambiccu, o grande o chjucu ma l'avianu tutti.

Petralba

Eppo' dopu ci era a vinaccia *qu'on appelle le marc en français. Ma, era a vinaccia, a cuprianu quessa dentru à a *cuve, una volta chì tuttu u vinu era surtitu. Chjudianu, mettianu quessa, passavanu què eppo' a cuprianu pendante unepochi di ghjorni eppo' dopu, facianu l'acqua vita. *Ils avaient l'alambic è facianu l'acqua vita.

Cumu si dici in corsu 'l'alambic' ? U lambiccu, u lambiccu. Dopu facianu l'acqua vita, distillavanu, facianu l'acqua vita incù issu marc custì, incù a vinaccia *voilà. Facianu assai acqua vita perchè avianu assai vigne à tempi fà, avianu assai vigne. Facianu per esempiu un annu cinque ... litri, un annu sei, un annu quattru. *Ça dépend, si dipendia di l'annata cume si passava dinù. Ùn era micca sempre listessu : micca sempre listessa quantità ùn si facia. Micca tuttu u mondu avia un lambiccu pè fà l'acqua vita. Allora una volta chì unu avia finitu, u pigliava l'astru, era l'astru chì pigliava u lambiccu eppo' *voilà facianu l'acqua vita eppo' *voilà, ùn era micca troppu : facianu tuttu in u listessu tempu perchè lavuravanu, battianu u granu, facianu tuttu, avianu e bestie, facianu, avianu assai affari.

Tocchisu

M'aveti dittu a vinaccia. È chì si ni facia di issa vinaccia ? L'acqua vita.

D'accordu è 'l'alambic' ? 'Alambic' u lambiccu. Noi u chjamemu u lambiccu.

Tout le monde l'avait ? Tous les vigneron s l'avaient ? Non, non, non. C'était ceux qui étaient déclarés à la douane. Ils payaient à l'année. Ils se le prêtaient entre eux.

Et vous en avez vendu de l'eau de vie au village, ou ailleurs ? Oui, oui. Et alors il fallait un *passavanti*.

Et cela se demandait donc ? A la douane. Nous qui avons le bar, nous vendions l'eau de vie mais il fallait que nous la déclarions. Quand la douane arrivait, nous déclarions que nous vendions l'eau de vie parce qu'autrefois il n'y avait ni pastis ni rien d'autre.

En quelle année à peu près ? Dans les années cinquante, cinquante cinq, même avant quarante, quarante cinq dans ces eaux-là, voilà. Mais c'était les douaniers : ils tournaient comme des gendarmes. Et pour transporter ce truc, l'alambic, nous étions obligés de demander la permission de le transporter.

Et certain le faisait en cachette ? Bien sûr !

Comment faisaient-ils pour le faire en cachette ? La nuit. Nous allions le prendre la nuit. Par exemple, ils savaient, ils se prêtaient l'alambic. La nuit ils allaient prendre leur alambic : ils travaillaient dans les caves, ils se cachaient, quoi. Ils étaient obligés de faire ça. Tout le monde ne pouvait pas se permettre de payer l'année, voilà.

Venacu

Et l'eau de vie se vendait ? Eh l'eau de vie... vous savez qu'il est un peu interdit de transporter l'eau de vie. Donc on la portait en cachette, pas aux yeux de tous, en cachette. Alors certains fabriquaient l'eau de vie mais ils avaient un alambic déclaré parce qu'il faut le déclarer. Ils avaient un alambic déclaré, ils faisaient l'eau de vie en cachette. Ils vendaient un peu de leur eau de vie.

U lambiccu è tuttu u mondu l'avia ? Tutti i vignaroli l'avianu ? Nò, nò, nò. Eranu quelli chì eranu dichjarati à a dugana. Pagava à l'annu. U si passavanu cù l'astri dopu u si passavanu.

È vo l'aveti vinduta l'acqua vita in u paesi o in altrò ? Oui, oui. È allora ci vulia un passavanti.

È quissu si dumandaia dunqua ? À a dugana. Noi ch'aviamu u bar, a vindiamu l'acqua vita ma ci vulia ch'o a dichjaressimu. Quand'ella ghjunghjia a dugana, dichjaravamu ch'o vindiamu l'acqua vita parchi tandu ùn ci era ne pastizzu ne affari.

Quissu in l'anni quantu à pocu pressu ? In l'annate cinquanta, cinquanta cinque, ancu nanzu quaranta, quaranta cinque custindi *voilà. Ma eranu i duganeri : giravanu cum'è i giandarmi. È pè trasportà u cosu, u lambiccu eramu ubbligati à dumandà a permissione di trasportallu.

È certi u facianu à l'appiattu ? Sicuru !

Cumu faciani pà fà à l'appiattu ? Di notte. Andavanu à piglià di notte. Per esempiu sapianu, si imprestavanu trà di elli. A notte andavanu à piglià u so lambiccu : facianu in e cave, ch'ùn eranu micca visti *quoi. Eranu obbligati à fà cusì. Tuttu u mondu ùn si pudia micca permette di pagassi l'annata *voilà.

Venacu

È l'acqua vita si vindia ? Eh l'acqua vita... a sapete chì l'acqua vita hè appena difesa di trasportalla. Dunque si purtava à l'appiattu, micca à palesa, à l'appiattu. Allora ci eranu chì facianu l'acqua vita ma chì avianu i lambicchi dichjarati perchè ci vole à dichjarallu u lambiccu. Avianu u lambiccu dichjaratu, fecianu l'acqua vita è à l'appiattu si vendianu appena a so acqua vita.

La piquette

Bastelica

Ça c'est le vin que nous faisons après. Nous coupions la *sopravigna*, le raisin qui vient une fois qu'on a vendangé les grappillons. Nous les laissons mûrir, nous coupions quinze ou vingt jours plus tard et nous le pressions de nouveau. Nous le mélangions à la *vinaccia* et nous mettions un peu d'eau et la piquette sortait à huit degrés neuf degrés.

Lecci 1

Ce qu'est la piquette ? C'est ce qu'il reste du pressurage quand tout n'est pas mis à fermenter. Ils mettent dans un tonneau et ils ajoutent de l'eau : elle ne fermente pas avec son jus. Il y a son jus mais il n'y en a pas assez. Donc, ils ajoutent un peu d'eau pour que sorte la piquette. La piquette qui est du vin à six ou sept degrés et encore. C'est cela qu'ils appellent la piquette, sans valeur.

Lecci 2

Comment dit-on la piquette ? La *picchetta*, c'est le vin plus faible que le vin.

Comment fait-on cette piquette ? Le bloc de raisin pressé se met dans un tonneau et ensuite on met aussi de l'eau. Quand on tire ce vin, ce qui sort, c'est la piquette. Mais certains la boivent.

Letia

La piquette ? A vinetta. C'est quoi en fait ? En général, on peut la faire de deux façons : soit avec le raisin qui a repoussé, le raisin qui pousse sur les arbres ou celui qui est à moitié sauvage, pas sauvage mais peu entretenu. Et puis la piquette c'est aussi le bloc de raisin pressé. Le bloc de raisin pressé, c'est ce qu'il reste une fois que l'on a tiré le vin. Ils y mettaient de l'eau ... et comme ça cela faisait une petite... piquette à boire immédiatement. C'était la piquette qui vinaigrait tout de suite.

Patrimoniu

Pour l'usage familial, ils faisaient une piquette. Ils le pressaient le plus possible et puis, ensuite avant de jeter ce bloc de raisin pressé, ils le laissaient macérer avec un peu de moût à l'intérieur du *palmentu*. Le jour suivant, il le pressait et il y avait du vin, moût et eau.

La piquette

Bastelica

Quissu hè un vinu chì no faciamu dopu. Tagliavamu a sopra vigna, l'uva chè vene una volta ch'omu hà vindimiatu, *les *grapillons. I lacavamu maturà ma tandu maturava, tagliavamu quindici ghjorni dopu o vinti ghjorni dopu è a rifragnavamu. A mittiamu à bulegghju à a vinaccia è mittiamu *un *peu *d'eau et surtia a picchetta à ottu gradi novi gradi.

Lecci 1

Sò chè a picchetta ? Hè sò chì fermani di a vinaccia è di graspolli quandu ùn hè micca tuttu missu à budda. Mettani in una butti è aghjustani l'acqua : ùn budda micca incù u so suchju. Ci hè u so suchju di l'uva ma ùn hè micca abbastanza. Dunqua; aghjustani un pocu d'acqua chì sorta a picchetta. A picchetta chì hè vinu à sei o setti gradi è ancu. Hè quissu chì chjamani a picchetta, *sans valeur.

Lecci 2

Cumu si dici 'la piquette' ? A picchetta, hè u vinu più debbuli cà u vinu.

Cumu si faci sta picchetta ? A vinaccia si metti in una butti è dopu si metti dinò l'acqua è quand'è vò tireti issu vinu chì sorti hè a picchetta. Ma ci sò chì a biini.

Letia

'La piquette' ? A vinetta. *Chì ghjè infatti ?* In ghjenerale ghjè, si pò fà di duie manere : sia incù l'uva rinfrascata, l'uva chì pussa annantu à l'arburi o a meza salvatica, micca salvatica ma pocu intratenuta. Eppo' a vinetta dinù hè a vinaccia. A vinaccia hè ciò chì ferma una volta chè si hà tiratu tuttu u vinu, ci mittianu l'acqua dentru ... è cusì facia una piccula ... vinetta pà beia subitamentu. Ch'era vinetta chì s'acetava subitamente quessa.

Patrimoniu

Pè u so usu familiare facia una vinetta. A vinetta facia chì stringhjanu a pressata u più pussibulu pè u cosu, eppo' dopu prima di ghjettalla issa vinaccia, a lasciavanu macerà cù appena di mostu nentru à u pavimentu è u ghjornu dopu a stringhja è ci era vinu, mostu è acqua.

Mais, la piquette était un vin qui ne pouvait pas se garder, se conserver. La piquette se boit vers décembre, janvier, pas au-delà.

Petralba

Alors comment appelle-t-on la piquette ? La *vinetta*.

Et c'est quoi en fait ? Alors ça ensuite, une fois que ceux qui n'en ont pas beaucoup ont tiré tout le vin, ils mettent de l'eau et du sucre et ils laissent macérer tout ça ensemble. Ensuite, ils tirent ce truc et c'est la piquette voilà, la piquette mais, elle ne se conserve pas beaucoup.

C'est un vin comme ça de table en fait ? Oui mais elle ne peut pas être conservée. Ils la boivent tout de suite, ils ne la font pas fermenter, rien de tout ça. Ils la font et ils la boivent tout de suite parce que c'est de l'eau avec du sucre non, ce n'est pas... il n'y a pas d'alcool quoi, il n'y a pas assez d'alcool pour conserver la piquette voilà.

Tocchisu

Comment dit-on la piquette ? La *picchetta* ; tu refais le vin avec le marc. *En corse*. Tu repasses le vin avec le bloc de raisin pressé. Tu le refais fermenter avec le bloc de raisin pressé. Et ils appellent ça la *picchetta*. Elle n'a presque pas d'alcool. On appelle ça une *picchette*.

Il fallait la boire tout de suite ? Tout de suite. Au printemps.

Venacu

Il y avait aussi une chose qu'ils appelaient la *vinetta*.

C'est du vin avec de l'eau ça non ? Voilà ! La piquette c'est quand vous avez tiré le vin. Il reste toujours le marc. Ils y ajoutent du sucre. Alors là, sur ce marc, ils mettaient de l'eau et un peu de sucre et ils faisaient ce qui s'appelle la *vinetae* qui était un tout petit peu sucrée.

Il fallait la boire tout de suite ? Ça ils la gardaient, ils la buvaient même comme ça. Mais le plus souvent, ils la gardaient pour boire avec les châtaignes grillées. On la boit avec les châtaignes grillées parce qu'elle était légère. Attention, autrefois le vin faisait douze et treize degrés donc... et la piquette était conservée pour les châtaignes grillées en hiver. Puis on pouvait en boire un petit peu parce qu'elle n'était pas trop forte.

A vinaccia c'est le marc ? A *vinaccia*, c'est le marc. C'est pour cela qu'ils jetaient l'eau sur le marc une fois qu'ils avaient tirés le vin. Ils y mettaient de l'eau, un peu de sucre et puis ils le laissaient un peu fermenter. On le tirait et on l'appelait la *vinetta*.

Ma quessu era un vinu a vinetta ùn si pudia tene pè cunservà. A vinetta si bia nantu à decembre, ghjennaghju, ma dopu ùn era più bonu.

Petralba

Allora cumu si chjama 'la piquette' ? A vinetta.

È chì ghjè infatti ? Allora quessa dopu, una volta ch'anu tiratu tuttu u vinu quelli chì ùn anu micca assai, allora mettenu l'acqua eppu' mettenu u zuccheru è lascianu masserà tuttu què insemi. Eppu' dopu tiranu iss'affare è ghjè a vinetta *voilà a vinetta ma ùn si cunserva micca assai quessa.

Ghjè un vinu cusì di tavula infatti ? Oui ma ùn hè micca robba à cunservassi. U bevenu subito subito quessu, ùn u facenu micca rappighjà ne nunda. U facenu po' u bevenu subito *parce que ghjè acqua incù u zuccheru nò, ùn hè micca... ùn ci hè micca alcool *quoi, ùn ci hè micca abbastanza alcool pè cunservalla a vinetta *voilà.

Tocchisu

Cumu si dici 'la piquette' ? A picchetta ; *tu refais le vin avec le marc. *In corsu.* Ripassi u vinu cù a vinaccia. U rifaci bolle cù a vinaccia. È a chjamanu a picchetta quessa. Ùn hà guasi micca alcool. Quissa si chjama una picchetta.

Quissu ci vulia à bia lu subito ? Subitu. Di veranu.

Venacu

Avà ci era un affare chì chjamavanu a vinetta.

Quissu chì ghjè vinu è acqua nò ? *Voilà ! A vinetta hè quand'è vo avete tiratu u vinu. ci resta sempre a vinaccia. Aghjustanu custì u zuccheru. Allora custì nant'à ista vinaccia, ci mettianu l'acqua è appena di zuccheru è fecianu ciò chì si chjamava a vinetta ghjera appinuccia più inzucarata.

Ci vulia à bevela subito ? Quessa u tenianu, u biianu ancu cusì. Ma u più, u tenianu pè beielu incù e fasiole incù e fasiole. Si beie a vinetta perchè ghjera ligera perchè attinzione, u vinu tandu fecia dodici è tredici gradi dunque... è a vinetta si tenia pè e fasiole d'inguernu eppu' si ne pudia beie appinuccia di più perchè ùn era micca troppu forte.

A vinaccia ghjè 'le marc' ? A vinnaccia *c'est le marc. Per quessa ch'elli lampavanu l'acqua nant'à vinaccia una volta ch'elli avianu tiratu u vinu. Ci mettianu l'acqua appinuccia di zucarù eppu' u lasciavanu appinuccia bolle eppu' u tiravamu a chjamavamu a vinetta.

Description des tonneaux et autres contenants

Filicetu

U caratellu c'est le petit tonneau. Il peut être de cinquante litres comme il peut être de cent cinquante. Jusqu'à cent cinquante est un caradellu, une bordelaise. Après vous avez les cinq cent litres, c'est les demis muids. Le foudre, c'est le demi-muid, *a botte*. La plus grande c'est la *botte*.

Et la bordelaise ne contient plus de cent cinquante litres ? Il y en a de deux cinquante litres, *u caratellu*.

Et le flacon ? Si vous voulez ici par exemple, avant au café il n'y avait pas de pastis. Les gens ne buvaient que du vin ; ils disaient *a meza*. *Ci bivimu una meza*. *A meza*, c'était une bouteille qui faisait à peu près un demi-litre. Une petite bouteille mais sinon en ce qui concerne le vin, c'était *a meza*, *a buttiglia* ou *a meza*.

Un tonneau est composé de deux trous : le trou où on remplit et le trou auquel on fixe le robinet pour le vider.

Et comment dit-on le robinet ? *A cannella* pour vider le vin et là, il y a un bouchon en liège. Une pièce en bois ovale. On se place avec un maillet et ensuite, quand il est presque au fond, on prend le robinet. D'un coup, on le rentre, on le visse, sans faire sortir de vin.

Et ce petit bout de bois ? A spicula ou a spirula cela ne se dit pas ? Mais la *spirula* c'est autre chose, la *spirula* c'est quand on va goûter le vin. Alors, il y a le bouchon d'en haut. Il y a le petit bouchon d'en bas où on tire le vin. Et la *spirula*, c'est le côté de tonneau où il y a le bouchon pour sortir le vin. Il y a un petit trou là-haut avec un morceau de bois. On enlève ce morceau de bois et il y a un petit jet de vin qui sort, c'est la *spirula*. C'est pour goûter le vin avant la mise en perce.

Lecci 1

Le *capiteddu* pouvait faire une centaine de litre ou soixante dix, quatre -vingt tu vois ?

La *butticedda* pouvait faire de deux cents à trois cents litres.

La bordelaise, le tonneau bordelais était une sorte de moitié de tonneau qui contenait une quantité de vin, mais celui-là je ne sais plus la quantité qu'il contenait.

La *damisgiana* il y en a de plusieurs litres : de la *damisgiana* de cinq litres aux *damisgiani* plus grandes qui ont même soixante litres.

Description des tonneaux et autres contenants

Filicetu

U caratellu c'est le petit tonneau. Il peut être de cinquante litres comme il peut être de cent cinquante. Jusqu'à cent cinquante est un caratellu, une bordelaise. Après vous avez les cinq cent litres, c'est les demis muids. Le foudre, c'est le demi muid, a botte. U più maiò c'est la botte.

È 'la bordelaise' ùn faci micca più di centu cinquanta litri ? Il y en a de deux cinquante litres, u caratellu.

È 'le flacon' ? Si vous voulez ici par exemple, avant vous alliez au café il y avait pas de pastis. Les gens ne buvaient que du vin ; et ils disaient a meza. Ci bivimu una meza. A meza c'était une bouteille qui faisait à peu près un demi-litre. Una buttigliuccia mais sinon en ce qui concerne le vin c'était a meza, a buttiglia ou a meza.

Un tonneau est composé de deux trous : le trou où on remplit et le trou où après on met le robinet pour vider.

È 'le robinet' cumu si dici ? A cannella pour vider le vin et là, il y a un bouchon en liège. Une pièce en bois ovale. On se met avec un maillet et ensuite quand il est presque au fond, on prend le robinet et d'un coup on le rentre, on le visse, sans faire sortir de vin.

Et ce petit bout de bois ? A spicula o a spirula ùn si dici micca ? Ma a spirula c'est autre chose, a spirula c'est quand on va goûter le vin. Alors il y a le bouchon d'en haut. Il y a le petit bouchon d'en bas où on tire le vin. Et a spirula, c'est le côté de tonneau où il y a le bouchon pour sortir le vin. Il y a un petit trou là haut avec un morceau de bois. On enlève ce morceau de bois et il y a un petit jet de vin qui sort, c'est a spirula. C'est pour goûter le vin avant la mise en perce.

Lecci 1

Un centu di litri u capiteddu pudia fà o sittanta, ottanta litri *tu vois ?

A butticedda pudia fà da dui centu à trè centu litri.

*La bordelaise, le tonneau bordelais era una specia di mità di butti ch'ì tinia una quantità di vinu, ma quissu ùn socu più a quantità ch'ìddu tinia.

A damisgiana ci hè di monda litri : à parti da a damisgianella di cinque litri à i damisgiani più maiori ch'ì t'anu ancu sissanta litri.

Lecci 2

Comment dit-on le tonneau ? *A butti.*

Et le baril ? *A barilla*, mais celle-là est petite alors. Ce sont de petits tonneaux, de cent, cent vingt litres, cent cinquante litres.

Et le barillet ? *U balirottu*, tout petit, tout petit.

Et comment s'appelle la bordelaise ? Ce sont des tonneaux qui doivent faire deux cents, deux cents cinquante : ça c'est la bordelaise comme ils l'appellent, *a bordulisa*.

Patrimoniu

La *botte* était un récipient de cinq à six cents litres. Le *fudru* pouvait arriver jusqu'à mille, deux milles, deux milles cinq et puis il y en avait même de trois milles. De grosses *botte*. Pour les nettoyer, il faut entrer à l'intérieur. Nous entrions dedans avec un seau, de l'eau et un racloir et nous lavions. Et les autres lavaient les *carati*. Les *carati*, c'était cent, cent cinquante, des *botti* plus petites. Le *caratellu* c'est de cinquante à soixante... soixante, cinquante, quarante, le *caratellu*. Et un *caratu* c'est de cinquante, deux cents, deux cents cinquante, jusqu'à cinq cents. On a le *caratu* puis après c'est une *botte*. Le *fudru* c'est un tonneau de plus de mille litres, milles, deux milles, jusqu'à trois milles. Ici j'ai vu le plus gros de trois à quatre mille litres. Mais celui-là ne bougeait jamais : il est mis à une lieue sur quatre pierres et pour le laver, il faut le laver sur place. On ne le sort jamais.

Et la damisgiana à quoi sert-elle ? Avec la *damisgiana* à l'époque, nous vendions le vin aux particuliers. Cinq litres, c'est une *damisgiana* toute en verre qui contenait au moins cinq litres. Après il y a d'autres familles qui voulaient quinze litres. Il y avait la *damisgiana* de quinze litres et ces *damisgiane* arrivaient à contenir jusqu'à cinquante litres. Mais celles de cinquante litres, nous les gardions dans les caves lors des vendanges ou si un tonneau était plein. On ne pouvait pas jeter, on mettait cette *damisgiana* de cinquante litres. Mais celles de cinq, quinze et vingt étaient des *damisgiane* avec lesquelles on allait vendre aux clients à Bastia. Nous allions à Bastia pour vendre le vin et nous montions jusqu'au sixième étage avec la *damisgiana* chez les clients.

Et comment mesurait-on les litres de vin ? Avec le *decalitru*.

Petralba

Et le vin se mesurait, il y avait quelque chose pour mesurer ? Ah oui ils mesuraient avec le *decalitru* de dix litres. C'était un *decalitru* et puis ils avaient un truc en avant comme ça pour mettre un grand entonnoir. Alors, ils prenaient le vin dans la *tina*, le *pavimentu* avec une

Lecci 2

Cumu si dici 'le tonneau' ? A butti.

È 'le baril' ? A barilla, ma quissa minori allora. Sò picculi buttuchji, di centu, centu vinti, centu cinquanta litra.

È 'le barillet' ? U balirottu minuricciu minurucciu.

È cumu si chjama 'la bordelaise' ? Sò butti devini fà dui centu, dui centu cinquanta : quissa hè a bordelaise ch'iddi chjamani, a bordulisa.

Patrimoniu

A botte ghjera un recipiente di cinque à sei centu litri. U fudru pudia ghjunghje à milla, duie milla, duie milla è cinque eppo' ci era ancu di trè milla. Grosse botti è pè lavallo, ci vole à entre nentru. Entravamu nentru cù un stagnone, l'acqua è un pinacciulu è lavavamu. È l'astre lavavamu i carati. I carati era centu, centu cinquanta, botti più chjuce. U caratellu ghjè da cinquanta à sissanta.... sissanta, cinquanta, quaranta, u caratellu. È un caratu ghjè da cinquanta, duie centu, duie centu cinquanta, finu à cinque centu. Hè un caratu è dopu ghjè una botte. U fudru ghjè una botte di più di mille litri, mille, duie mille, finu à trè milla. Quì aghju vistu eiu u più grossu da trè à quattu milla litri. Ma quessu ùn si busgia mai : u metti in u locu annantu à quattu petre è pè lavallu ci vole à lavallu sopra piazza. Ùn si caccia mai.

È a damisgiana à chì ghjova ? A damisgiana in i tempi, vindiamu u vinu à particolari. Cinque litri ghjè una damisgiana tutta in vetru chì tinia omancu cinque litri. Dopu ci hè d'astre famiglie chì vulianu quindici litri. Ci era a damisgiana di quindici litri è ghjunghjanu isse damisgiane finamente à cinquanta litri. Ma quesse di cinquanta litri, e tenimu in e cantine in casu quand'è no faciamu a vendemia chè una botte era piena. ùn si pudia micca ghjettà, mittimu issa damisgiana di cinquante litri. Ma da cinque, quindici è vinti quesse ghjeranu damisgiane chì si andava à vende da i clienti in Bastia. Noi andavamu in Bastia à vende u vinu è cullavamu finamente à u seisimu pianu cù a damisgiana in'è i clienti.

È cumu si misuravanu i litri di vinu ? Cù u decaltru.

Petralba

È si misurava u vinu, ci era qualcosa pà misurà ? Ah *oui misuravanu incù u decaltru di deci litri. Era un decaltru eppo' avianu un affare in avanti cusì pè mette un *grand *entonnoir un grand'ambutu. Allora pigliavanu u vinu ind'è a tina, u pavimentu cù una cazzarola.

casserole. Ils remplissaient le *decalitru* de dix litres et ils jetaient dans les tonneaux : si le tonneau contenait dix litres il fallait dire : les *decalitri* de vin. Autrement, si on jetait sans compter, après on jetait le vin, les *decalitri* de dix litres selon le tonneau. Moi par exemple, je me souviens chez mes parents : il y avait des tonneaux de trois cents litres, de quatre cents, de cinq cents. Alors ils marquaient avec un bout de craie sur le tonneau quand ils mettaient les décalitres. Ils marquaient, parce qu'après ils oubliaient à force de mettre comme ça. Après ils disaient : « Maintenant la *botte* est pleine » par exemple quand ils en avaient mis dix litres, dix *decalitri* ou vingt ou trente *decalitri*. Ils savaient combien ils en mettaient dans le tonneau voilà.

Comment dit-on la dame-jeanne ? *A damisgiana.*

Et quoi servait-elle en fait ? *A damisgiana* pour... par exemple ceux qui venaient acheter le vin voulaient dix litres de vin : ils avaient un *damisgiana* de dix litres ou de cinq litres ou de trois ou de vingt.

Elle était faite de quoi ? De verre ? La *damisgiana* était en verre, elle était en verre et puis dehors il y avait... elle était recouverte de raffia ou de... comme des ficelles, vous savez il faisaient des tresses ?

Tocchisu

Le barillet de quinze à vingt litres s'appelle le *caratellu*.

Et puis ensuite, on a la *burdulese*, de cent vingt litres.

Et puis ensuite il y a l'autre de soixante vingt litres, je ne sais pas comment ils l'appellent. Le *caratellu*.

Le tonneau on ne dit pas a botte non ? *A botte* mais la *botte* fait jusqu'à quatre cents litres.

Et le baril ? Le baril ah il m'est revenu *u barì* ! Le petit, cinquante litre le *barì*. Et ensuite il y a la toute petite ; j'en ai parlé maintenant.

Le barillet ? Celui dont je t'ai parlé, c'est le *fiascu*.

Ça c'est le flacon ? Le *fiascu* oui. Tonneau de dix litres.

Alors donc le baril comment dit-on ? U barì ? U barì. **Le barillet ?** Le barillet le *fiaschettu*.

Et le foudre c'est un grand tonneau ? Alors le foudre, le foudre, le foudre oui, il est grand, de cinquante à trois cents litres, et bien *a botte*.

Bon reprenons le flacon c'est une petite bouteille ? Voilà.

Et comment l'appelle-t-on en corse ce flacon ? Le truc comment ils l'appellent le *fiaschettu*.

Alors comment dit-on la douve ? *Dove, e dove, e dove*. Les *dove* sont toutes les choses en bois qui montent. Et quand ils allaient ouvrir pour mettre le vin, huit, quinze jours ou un mois

Empianu u decalitrù di deci litri è lampavanu ind'è a botte perchè : s'è a botte tenia deci litri ci vulia di : i decaltri di vinu. Oltrimente, s'è sì lampava senza cuntà dopu si ghjettava u vinu, i decaltri di deci litri secondu a botte. Par esempiu eiu, mi ricordu ind'è i mo parenti : ci eranu e botte di trecentu litri, di quattrucentu, di cinquecentu. Allora marcavanu incù un pezzu di *craie marcavanu nant'à a botte quand'elli mettanu i decaltri marcavanu, perchè dopu si ne scurdavanu à forza di mette cusì dopu dicianu : “Avà ghjè piena a botte” per esempiu quand'elli n'avianu messu dece litri, dece decaltri o vinti o trenta decaltri sapianu quant'ellu ne mettanu ind'è a botte *voilà.

Cumu si dici la dame-jeanne ? A damisgiana.

È à chì sirvia infatti ? A damisgiana pè... per esempiu quelli chì venianu à cumprà u vinu vulianu dece litri di vinu avianu una damisgianna di dece litri o di cinque o di trè o di vinti.

In chì ghjera fattu in vetru ? In vetru a damisgianna, era in vetru eppo' fora ci era... era ricuperta o di raffià o di... cum'è *ficelles sapete facianu e trece ?

Tocchisu

‘Le barillet de quinze à vingt litres’ si chjama u caratellu.

Eppo' dopu ci ai a burdelese, di centu vinti litri.

Eppo' dopu ci hè l'astra di sissanta vinti litri ùn sò cum'ellu u chjamavanu. U caratellu.

‘Le tonneau’ ùn si dici micca ancu a botte nò ? A botte ma a botte face sinu à quattu centu litri.

È ‘le baril’ ? U ‘baril’ ah mi hè vinutu u barì ! U chjucu, cinquanta litri i barì. Eppo' dopu ci hè a chjucuccia ; l'aghju detta avà !

‘Le barillet’ ? Quellu ch'e t'aghju dettu u fiascu.

Quissu ghjè ‘le flacon’ ? U fiascu oui. Botte di deci litri.

Allora dunqua ‘le baril’ cumu si dici u barì ? U barì. ***‘Le barillet’ ?*** ‘Le barillet’ u fiaschettu.

È ‘le foudre’ ghjè una grande botte ? Allora le foudre, le foudre, le foudre, iè ghjè maiò, di cinquanta à trè centu litri, è bè a botte.

Bò ripiddemu dunqua ‘le flacon’ ghjè una buttigliuccia ? Voilà.

È cumu si dici in corsu ‘ce flacon’ ? U cosu cumu u chjamanu u fiaschettu.

Allora cumu si dici ‘la douve’ ? Dove, e dove, e dove. E dove sò tutte e cose chì collanu in legnu. È quand'elli avianu da apre per mette u vinu, ottu, quindici ghjorni o un mese

avant, ils mettaient de l'eau pour qu'il gonfle bien. Après, le vin sortait, pour que les douves augmentent.

Venacu

Le tonneau ? Il y a le *caratellu*, il y a la *botte*. Le *caratellu* est plus petit ah il y en a un qui se situe entre le *cartellu* et la *botte*. Ils l'appellent la *burdulese*, la bordelaise : elle est entre la *botte* et le *caratellu*.

Le foudre ? U tinazzu ? Oui le *tinazzu* c'est un grand tonneau.

Et il y a le flacon ? Il y avait la *zucca*. On remplit la *zucca*, parce que à l'époque les *buttiglie* c'est plutôt un nom française à l'époque il y avait les *zucche* et puis on disait : « Va remplir la *zucca* ! » On ne disait pas : « Va remplir la *buttiglia* ! »

Comment s'appelle la dame-jeanne ? Ebbèh elle s'appelle la *damisgiana*.

C'était pour garder le vin ? Dans la *damisgiana*, on pouvait y garder le vin. On pouvait la transporter, mais les *damisgiane* sont de toutes sortes. Il y en a de cinq litres jusqu'à cinquante litre. Alors, certaine fois même pour y mettre le vin... parce que autrefois, même pour le conserver, ils y mettaient du vin et en haut de la *damisgiana*, ils mettaient un peu d'huile, pour que le vin ne s'aigrisse pas. L'air ne rentrait plus avec l'huile. Alors après, quand ils allaient boire ils faisaient descendre un coton l'huile se pliait... Et ainsi, ils conservaient le vin. Aujourd'hui, il y a des produits mais autrefois il n'y en avait pas. Donc, pour conserver le vin vieux je dirais et qu'il ne s'aigrisse pas, la *botte* convenaient mais le mieux c'était la *damisgiana* car la *damisgiana* était en verre : le vin restait comme vous le mettiez et au goulot de la *damisgiana*. Ils y mettaient à peu près deux centimètres d'huile parce qu'alors, l'air ne rentrait plus.

nanzu, mittianu acqua pè ch'ellu ingonfii bè. Perchè dopu, surtia u vinu, si ne surtia, pè chè e dove criscissinu.

Venacu

'Le tonneau' ? Ci hè u caratellu, ci hè a botte. U caratellu hè più chjucu ah è ci ne hè unu chi ghjè à mezu à u caratellu è a botte. U chjamanu a burdulese la bordelaise hè mezu à a botte è u caratellu.

'Le foudre' ? U tinazzu ? U tinazzu s'è ghjè una botte maiò.

È ci hè 'le flacon' ? Ci era a zucca. Si empie a zucca, perchè tandu e buttiglie hè piuttosto un nome francese ind'è i tempi ci eranu e zucche eppo' si dicia : « Vai à empie a zucca ! » ùn si dicia micca « Vai à empie a buttiglia ! »

Cumu si chjama 'la dame-jeanne' ? Ebbè si chjama a damisgiana.

Ghjera pà tena u vinu ? A damisgiana si pudia tene u vinu è si pudia trasportà, ma e damisgiane ci sò di tutte. Ci ne hè di cinque litri dece litri sinamente à cinquanta litri. Allora certe volte ancu pè metteci u vinu... perchè in i tempi ancu pè cunservallu ci mettianu u vinu è in cima à a damisgiana ci mettianu appena d'oliu, perchè u vinu s'acitessi. Ùn ci entria più aria incù l'oliu. Allora dopu, quand'elli avianu da andà à beie fecianu falà un cutone l'oliu si piecava... È cusì, tenianu u vinu. Oghje ci sò i prudutti ma nanzu ùn ci ne era micca. Dunque per tene u vinu vechju diceraghju è ch'ellu ùn s'aciteghji micca, a botte era bona ma u megliu era a damisgiana perchè a damisgiana era in vetru è u vinu cum'è vo u mettiate fermava è à u collu di a damisgiana. Ci mettianu à pocu pressu dui centimi d'oliu perchè allora l'aria ùn entria più.

Entretien du tonneau

Bastelica

A la cave on trempait tous les tonneaux. Avant nous avions les tonneaux en bois donc le tonneaux en bois il faut le tremper, bien à l'avance parce qu'il garde le vin à l'intérieur.

Lecci 1

Fait-on une préparation avant les vendanges ? Avant les vendanges, ils préparaient leurs récipients, on dit : *priparà*, on dit : « *ci vole à priparà i vascèdda !* » Mettre le tonneau à tremper.

Comment faisait-on pour nettoyer les tonneaux ? Ils mettaient justement des espèces de chaînes à l'intérieur, de l'eau et ils bougeaient comme ça. Ils les bougeaient, après, ils les nettoyaient.

Lecci 2

Comment fait-on pour nettoyer les tonneaux ? Il y avait un produit. Maintenant ça fait longtemps que je ne m'en sers plus. Il y avait un produit que l'on achetait. Il y avait ses doses pour dix, vingt litres d'eau chaude. On lavait bien les tonneaux et cela sortait tout le tartre.

Mais cela a toujours été avec ce produit ? On ne faisait pas avec les pierres ? Oui mais ça c'était pour le tartre et les choses comme ça.

Donc cela se faisait ? Oui mais c'était un chaîne, pas les pierres. Avec le doloir, avec cette hachette. Mais il y avait les tonneaux. Moi je les avais ceux-là. On pouvait entrer à l'intérieur.

Patrimoniù

Avec le *fudru*, vous lavez à l'intérieur et ensuite quand il est sec, on brûle au soufre pour le désinfecter.

Et on devait nettoyer à quel moment ? Il faut le nettoyer avant de mettre le vin. Quand il reste un mois avec le vin à l'intérieur, on sort et il faut le nettoyer de nouveau et mettre le vin. Après le vin, on fait une chose que nous appelons la *romiccia*, les *suleghji* du bois... trop gros il faut utiliser un marteau, un marteau, on tape et on détache tout ce truc. On l'appelle la *romiccia*. C'est le vin qui laisse cette chose là et quand il reste autant de mois dans le tonneau, dans une dame-jeanne, il fait la *romiccia*, car le vin se sépare soit dans le tonneau car le verre,

Entretien du tonneau

Bastelica

In cantina si intrusciava tutti i botti. Prima t'aviamu i botti in legnu dunque a botte in legnu ci vole à intuscialla, bellu à l'avanzu ch'ella tene u vinu dentru.

Lecci 1

Si faci una preparazioni prima di i vindemii ? Prima di i vindemi, preparaiani i so vascedda, preparà si dici: “Ci voli à preparà i vascedda !” Metta i butti à moddu.

Cumu si facia pà nitalli i botti ? Mittiani ghjustamenti spezii di cateni indrintu, l'acqua è busgiaiani cussì, i busgiaiani, dopu i nittaiani.

Lecci 2

Cumu si faci pà puli i butti ? Ci era un pruduttu. Avali eiu hè da monda ch'un mi ni servu più. Ci era un pruduttu chì si cumpraia. Ci erani i so dosi pà deci, vinti litri d'acqua calda è si lavaia bè i butti è cacciaia tutti i cosi, tuttu u tartaru.

Ma hè sempri statu incù stu pruduttu ? Un si facia micca incù i petri ? Iè ma quissu era pà caccia u tartaru affari cusì.

Dunqua si facia ? Iè ma era a catena, micca i petri. Incù l'ascia, incù issa piuletta. Ma ci erani i butti. Eiu l'avia quissi. Si pudia entra indrintu.

Patrimoniu

U fudru, lavate nentru, pulite tuttu è dopu quandu hè asciutu, brusgia à l'inzolfanu pè *disenfettallu.

È si divia puliscia à chì mumentu ? Ci vole à pulillu prima di mette u vinu. Quandu stà un mese cù u vinu nentru, caccia è ci vole à ripulillu è mette u vinu, ci vole à ripulillu. Dopu u vinu si face un affare un antru chè noi chjamemu a romiccia, i suleghji da u legnu... troppu grossu ci vole cù un martellu, un piccu, si pichja è si stacca tuttu iss'affare. U chjamemu a romiccia. Ghjè u vinu chì lascia st'affare custi è quandu stà tanti mesi nentru una botte, in una damisgiana, face a romiccia, chì u vinu si separa sia in a botte chì u vetru,

et puis a *romiccia*. Il arrive que les tonneaux aient presque deux centimètres d'épaisseur ; il est épais de deux centimètres.

Petralba

Et comment faisait-on pour les nettoyer ? Ah et bien il fallait les laver. Alors je me souviens de mon père pour détacher, parce que après ils faisaient du tartre. Ils mettaient des chaînes en fer à l'intérieur. Ils mettaient de l'eau et puis ces chaînes à l'intérieur, puis ils mettaient comme ça avec le tonneau. Cela fait que les chaînes détachaient toute cette chose qui était à l'intérieur voilà. Mais il fallait beaucoup d'eau hein, il fallait beaucoup d'eau pour les laver ouais, mais avec les chaînes à l'intérieur. Et puis après, ils faisaient même rouler comme ça toujours rouler le tonneau avec ces chaînes à l'intérieur. Cela détachait tout ce truc tout ce tartre et la chose sortait ouais. Alors les grosses, les très grosses enlevaient le fond et entraient à l'intérieur. Ils raclaient volontairement.

C'était quoi cette chose ? Ah et bien comment il s'appelait.

C'était avec un couteau ? Voilà des vieux couteaux des choses comme ça. Ils raclaient dedans pour enlever toute cette chose parce qu'ils ne pouvaient pas les laver toutes en les roulant, toutes comme ça. Alors ils sortaient les fond, ils lançaient l'eau et puis il y en a un qui entrait à l'intérieur et il raclait, il sortait tout ce tartre. Alors que quand le tonneau était petit, ils faisaient rouler comme ça avec les chaînes. Ils lavaient comme ça et puis quand il allaient commencer à vendanger, ils les mettaient, parce qu'il fallait mettre de l'eau parce que autrement le vin sortait, il fallait préparer tous les tonneaux, ils les mettaient dehors et puis avec les caoutchoucs ils mettaient de l'eau jusqu'à ce que l'eau tienne, pas le vin, alors après quand l'eau stagnait dessus et que le tonneau était prêt, ils mettaient le vin dedans voilà. Il fallait une préparation plusieurs jours auparavant.

Tocchisu

Comment dit-on le tartre ? *U tarteru, u tarteru.*

Comment faisait-on pour l'enlever ? Ça se lave facilement. Ils mettaient des petites pierres, les petites pierres... pour bien le laver et puis après une fois qu'ils sont lavées nous les mettions à l'envers toute une journée. Le lendemain tu faisais monter et le soufre prenait, tu allumais le soufre. Et tu allumais le bâton de soufre, tu l'allumais et tu bouchais dedans. Tu mettais le bouchon. Et la fumée dedans séchait et enlevait toutes les odeurs. Tu ne connais pas les bâtons de soufre ? C'est comme les... Tu plis le soufre, tout petit, tu l'étends comme ça... le fil de fer. Puis, tu mets dedans et tu fermes, tu fermes le tonneau. Il ne s'éteignait jamais,

po' a romiccia. E botti ghjunghjenu à avè quasi duie centimi *d'épaisseur ; hè zeppu di duui centimi.

Petralba

È cumu si facia pà lavalli ? Ah bè ci vulia à lavalli. Allora eiu mi ricordu u mo babbu per staccà, perchè dopu facianu u tartaru. Dentru mettianu e *chaînes in ferru. Allora mettianu l'acqua eppo' mettianu *ces *chaînes nentru eppo' mettianu cusì cù a botte è face chè e *chaînes staccavanu tuttu iss'affare chì era nentru è *voilà ma ci vulia assai acqua *hein ci vulia assai acqua pè lavalle *ouais ma cù i *chaînes nentru. Eppo' dopu ancu facianu rutulà cusì sempre rutulà a botte cù isse *chaînes nentru è staccava tuttu st'affare tuttu stu tartaru è surtia st'affare *ouais. Allora e grosse, e grosse grosse a cacciavanu u fondu eppo' entravanu nentru è rascavanu incù l'affare apposta.

Chì ghjera st'affare ? Ah bè avà cume si chjamava.

Ghjera cù un culteddu ? *Voilà vechji cultelli affare cusì. Rascavanu dentru pè cacciai tuttu st'affare custi perchè ùn le pudianu micca lavà rutulalle tuttu cusì. Allora cacciavanu u fondu, lampavanu l'acqua eppo' ci n'era unu chè entrava nentru è rascava, cacciava tuttu stu tartaru. Invece chì quandu a botte era chjuca facianu rutulà cusì è cù e *chaînes è lavavanu cusì eppo' quand'elli avianu à cumincià à vindimià, e mettianu, perchè ci vulia à mette l'acqua perchè oltrimente si ne surtia u vinu, ci vulia à preparà tutte e botte, e mettianu fora eppo' incù i *caoutchoucs eranu sempre à mette l'acqua annantu fine chì l'acqua tenia, micca u vinu, allora dopu quandu chì l'acqua stagnava annantu hè chì a botte era pronta è mettianu u vinu dentru *voilà. Ci vulia una preparazione parechji ghjorni nanzu.

Tocchisu

Cumu si dici 'le tartre' ? U tarteru, u tarteru.

Cumu si facia pà cacciallu ? Quissu si lava bè. Chjoccavamu e petricelle nentru, e petricelle... pè lavallu bè eppo' dopu una volta ch'elle sò lavate e chjoccavamu à bocca inghjò une journée. Le lendemain *tu faisais monter è pigliava u zolfu, accendia u zolfu. È l'aste di zolfu *tu l'allumais, l'accendie è tuppave nentru. Sciaccave u tappu. È u fume nentru asciuvava è li cacciava tutti l'odori. Ùn cunnosci micca l'aste in zolfu ? Hè cum'è i ... *tu le plis u zolfu, chjucu chjucu, u stinzi cusì... u filu di farru, metti nentru *et tu fermes, chjodi u tinazzu. Ùn spinghjia mai,

il restait allumé à l'intérieur. La fumée restait allumée à l'intérieur. Le matin suivant, tu mettais le vin.

Et pour nettoyer le tartre on ne rentrait pas dans certains tonneaux ? Il y en avait dans lesquels on pouvait rentrer ou pas ? Les larges oui, là où tu faisais fermenter. Si le tonneau était grand tu pouvais y rentrer. On y rentrait autrement les petits non. Les bordelaises non. Pour les grandes tu as raison. On a une chose, une *grattula* en bois, un bout de fer à la pointe et on sortait le tartre. On enlevait le tartre. Ah... comment ils appelaient la *spazzola* en corse ? *A paletta*. Comme une raclette pour enlever le tartre, une *conzula*.

Venacu

Avant les vendanges on nettoie les tonneaux on remplit d'eau parce que le bois gonfle et comme ça il tient mieux. Autrement, aujourd'hui, ils font des tonneaux plus modernes et puis aujourd'hui il le jette quand il est... Mais autrefois nous étions obligés de faire attention alors pour que le tonneau tienne bien. On le remplissait d'eau pendant quinze jours avant de tirer le vin. Une fois qu'ils avaient vendangé, ils mettaient à tremper leurs tonneaux pour tirer le vin parce qu'ils ne pouvaient pas mettre les tonneaux à tremper au mois d'avril pour les utiliser au mois de septembre. Par exemple, admettons que les vendanges étaient les quinze septembre et bien à partir du premier septembre, quinze jours avant, ils remplissaient leurs tonneaux. Et aussi le tonneau certains *misciavanu* avec le soufre.

Que veut dire miscià ? C'est une mèche pour le nettoyer voilà. Ils disaient : « Nous le méchons. »

On utilisait aussi les chaînes pour nettoyer le tonneau ? Oui, oui, oui avec les sous et aussi avec les *pataconi* (anciens sous en cuivre).

Il y avait d'autres façons ? Moi je dirais que je n'ai jamais nettoyés les tonneaux autrement qu'avec de l'eau. Si vous commencez à mettre les chaînes et tout ça, il vaut mieux les jeter ces tonneaux. C'est mieux ; le bois ne tient plus et puis, votre vin n'est plus bon. Jusqu'à ce qu'il soit bien, qu'il fasse du bon vin. Après, il faut les jeter, il faut les brûler. Qu'allez-vous en faire ? Ils vous gâchent votre vin.

stava accesu nentru. Stava accesu, u fume nentru. A mane dopu chjocchava u vinu.

È pà nittà u tartaru ùn si intria micca in certi botti ? Ci n'era una induva si pudia entra indrintu nò ? E larghe sì, induv'è tù facie bolle. Sì a botte era grande pudia entre. Sì entrianu ostrimente e chjuche nò. E burdelese nò. E grande ai a ragiò. Avemu una cosa, una grattula in legnu, un pezzu di farru in cima è si cacciava u tarteru. Si cacciaia u tarteru. Ah ... cume a chjamanu a spazzola in corsu ? A paletta. Cum'è una conzula, incù conzula pè caccia u tarteru, una conzula.

Venacu

Prima di e vindemie si pulisce a botte è s'empie d'acqua perchè u legnu si imbuffa è cusì(ne) tene megliu perchè o sinnò, oghje facenu e botte più muderne eppo' oghje a ghjettanu quand'ella hè... ma tandu eramu obligati à fà attenzione allora perchè ella tenissi bè a botte. A empianu d'acqua quindici ghjorni nanzu à tirà u vinu. Una volta ch'elli avianu vindimiatu, mugliavanu e so botte per tirà u vinu perchè ùn pudianu micca muglià e botte à u mese d'aprile per apprudalle à u mese di settembre. Per esempiu, e vindemie eranu ammettimu u quindici di settembre ebbèh à parte da u prima settembre, quindici ghjorni, nanzu empianu e so botte. Eppo' dopu a botte ci hè chì a misciavanu incù u zolfanu.

Chì voli di miscià ? Ghjè una miscia pè nettalla *voilà, dicianu : « A miscemu. »

Pà nittà a botte si facia dinù incù i cateni ? *Oui, oui, oui, incù i soldi dinù incù i pataconi.

Ci eranu altre manere ? Eiu diceraghju chì e botte ùn l'aghju mai nittate ch'è incù l'acqua è s'è vo cuminciate à mette e catene affari cusì, hè megliu à ghjittalle e botte. Hè megliu ; u legnu ùn tene più eppo' u vostru vinu ùn hè più bonu. Sin'à ch'ella hè bè, ch'ella face u vinu bonu *ça va. Dopu, ci vole à ghjittalle, ci vole à brusgialle. Eh chì ne ete da fà ? Vi guasta u vostru vinu.

Le bouchon

Lecci 1

Et le bouchon était fait en quelle matière ? En liège.

Où le faisait-on ? Ils faisaient leur liège eux-mêmes et ils achetaient les bouchons pour embouteiller. Pour les bouteilles il y avait une usine qui faisait les bouchons à Porti Vechju.

Cette usine à exister jusqu'à quand ? Cette usine a existé. C'est vrai que les années passent, j'ai l'impression que c'était hier mais... en soixante l'usine marchait toujours, disons environ une quarantaine d'années.

Donc les bouchons étaient fabriqués là-bas ? Oui, oui ils faisaient les bouchons. Ils en faisaient de toutes les tailles pour les tonneaux, pour les plus grands. Mais ici les gens savaient les faire. Ils avaient leurs chênes liège, leurs couteaux. Ils avaient des couteaux qui coupaient bien. Ils travaillaient, ils savaient bien faire leur bouchons, surtout les très grands. Pour les bouteilles non, ils les achetaient.

Lecci 2

Les bouchons s'achetaient-ils ou avez-vous aussi pris le liège vous-même ? Ah je faisais moi-même les bouchons pour les tonneaux et tout car il y avait des bouchons énormes et ils ne les vendaient pas ceux-là. C'était plutôt pour les bouteilles, les dames jeannes, ces trucs-là. Mais ils ne vendaient pas les très gros. J'avais de larges morceaux de lièges exprès pour faire les bouchons.

Avec quoi les faisait-on ? Et bien avec la scie, on sciait et, avec le couteau, on arrangeait.

Letia

Les bouchons étaient faits en quelle matière ? En liège.

Et ils les achetaient ou en fabriquaient dans la région ? Ah ici il y avait des chênes lièges.

Et alors ils faisaient les bouchons : les bouchons des tonneaux, les gros bouchons. Ils séchaient le liège parce que c'était du *quatarcione* ici. C'était souvent du liège épais comme ça. Il n'était pas extrait normalement. On séchait et on faisait de gros bouchons. Ils étaient faits ici mais les petits bouchons devaient les acheter. Ah s'ils avaient de la patience, ils les faisaient mais c'était quand même plus embêtant.

Le bouchon

Lecci 1

È u tappu in chè materia era fattu ? In suvaru.

È induva si facia ? U suvaru u faciani da par iddi è cumpraiani i tappi pà imbutiglià. Pà i buttegli ci era un usina in Porti Vechju chè facia i tappa.

Finu à quandu hè stata iss'usina ? Iss'usina hè stata. Hè veru chè l'anni passani, eiu mi pari arimani ma... in sissanta marchjaia sempri l'usina, dimu à u tornu di una quarantina d'anni.

Dunqua i tappi si faciani culà ? *Oui, oui faciani i tappi. Faciani di tutta misura pà i butti, pà i più maiori. Ma quì la ghjenti sapiani fà. T'aviani u so suvaru, u culteddu. T'aviani cultedda chè taddaiani bè. Faciani, sapiani bè i so tappi è soprattuttu i maiori. Pà i buttegli nò, i cumpraiani.

Lecci 2

I tappi si cumpraiani tutti o aveti ancu presu u suvaru da par vò ? Ah iè eiu i tappi i facia da par mè pà i butti è tutti parchì ci erani i tappa tamanti è ùn i vindiani micca quissi. Era piuttosto pà i buttegli, i damisgiani affari cussì. Ma i grossi grossi ùn i vindiani micca. E t'avia i sciappi di suvaru apposta pà fà i tappa.

Cù chè si faciani ? È bè incù a sega si sigaja è cù u cultellu s'arranghjaia.

Letia

È i tappi in chè materia erani fatti ? Di suvaru.

È quissi quì i cumpraiani o quì in u rughjò erani fatti ? Ah quì ci eranu e suvare quì. È allora facianu i tappi : i tappi di e botte, i grossi tappi. Siccavanu u suvaru parchì ghjera quatarcione quì. Ghjera suvaru spessu cusì suvente. Ùn era micca cacciatu nurmalmente è chè si siccavanu è chè si facia i grossi tappi. Eranu fatti quì ma i picculi tappi i divianu cumprà. Ah s'è avianu a pacienza i facianu ma era quantuncu più imbestiante.

Patrimoniu

Et le bouchon ? U tappu

Donc en quelle matière ? Le liège.

Et où les trouvait-on ? A Bastia ? Nous achetions tous à Bastia. Si... un bouchon pour un tonneau, un chêne-liège. À la campagne, on en trouve des chênes liège... mais pour une bouteille, il faut un bouchon précis. Il faut un bouchon plus travaillé, vous l'achetez. Mais pour les tonneaux, les carafes tout ça, nous prenions les... en liège.

Tocchisu

Comment dit-on le bouchon ? U tappu. U tappu in suvaru. Maintenant il est en plastique.

Avant il était en liège ? Et ceux-là en revanche on les achetait ? Nous le faisons nous-même. Nous le faisons avec les chênes lièges. On enlevait le liège au chêne, l'eau et puis après, nous faisons les bouchons. Nous choisissions le beau liège, la *prima*. Ils l'appellent la *prima*, pour faire les bouchons le chêne liège la *prima*. C'est du liège. Il est jaune, il n'est pas comme les autres, très fin comme ça, tu le mets dans l'eau il grossit comme ça pour faire les bouchons. On dit : Liège *di prima*. Première catégorie quoi. *Prima*.

Patrimoniu

È 'le bouchon' ? U tappu.

Dunqua in chì materia ? U suvaru.

È quissi induva si truvaiani ? In Bastia ? Tuttu in Bastia cumpravamu. S'è ... un tappu pè una botte, una suvara. In campagna si trovanu e suvare... ma pè una buttiglia ci vole un tappu più precisu. Ci vole un tappu più finitu, u cumprate. Ma pè e botte, i carafi tuttu quessu pigliamu e ... di suvara.

Tocchisu

Cumu si dici 'le bouchon' ? U tappu. U tappu in suvaru. Avà hè in *plastique.

Nanzu era in suvaru ? È quissi si cumpraiani invece ? A faciamu da per noi. A faciamu cù e suvare. Cacciavanu a suvara à u suvaru, l'acqua eppo' dopu, facianu i tappi. Scegliamu u suvaru bellu, a prima. U chjamanu a prima, pè fà i tappi a suvara a prima. Hè suvaru, hè giallu, ùn hè micca cum'è l'astri, fine fine cusì, u bucchi in l'acqua ingrossa cusì pè fà i tappi. Suvaru di prima si dice. *Première catégorie quoi. Prima.

Pratiques de la viticulture dans les localités enquêtées

Bastelica

Tout le monde avait sa vigne ici dans la région ? Oh à peu près, à peu près. Pas tous mais chaque famille avait sa petite vigne.

Donc on faisait la vigne pour soi mais aussi pour vendre ? Eh même pour vendre.

Il se vendait en corse ? Il se vendait aussi ailleurs ? Il se vendait en Corse parce qu'il y en avait besoin, il n'y avait pas les grandes vignes actuelles et ils le vendaient. En principe, ils le vendaient sur place. Ils venaient le chercher, d'abord avec les charrettes, et ensuite avec les camions et ensuite...

Lecci

Et on faisait beaucoup de vigne ici à Lecci ? Chacun avait son petit bout de vigne. Ce n'était pas de grandes vignes, une famille ou deux ou trois qui avaient des vignes un peu plus grosse.

Qui est-ce qui avait les plus grandes vignes ? Et bien il y avait mon grand-père qui avait une belle vigne.

C'était son métier ou c'était la vigne familiale ? Il le vendait un peu aussi. Les Cirindini faisaient leur vin.

Donc il y avait beaucoup de vignes ici ? Et oui, oui elles étaient petites mais si on faisait avec cent cinquante litres de vin. Les gens avaient leur vin pour boire pendant leur saison.

Letia

Le commerce du vin ici, par exemple ici dans la région ? Ils montaient ici. Le vin ici ils le montaient au Niolu, à la Santa du Niolu. Parce que avant, il n'y avait pas tellement d'argent alors ils montaient d'ici. Ici... la ressource du village, c'était la vigne parce que maintenant moi, je suis seul. Mais ici tout autour, autour de moi, à un kilomètre à la ronde, il y avait plus de quarante vignes. Alors, dans les petits seaux j'en ai deux ici que je vous montrerai, ils étaient, ils n'étaient pas ronds, ils étaient un peu aplatis de façon à ce qu'ils tiennent sur les bâts des mulets et ils montaient vendre le vin à la Santa du Niolu. Ils vendaient le vin et l'*arba tabacca* parce qu'ils plantaient. C'était une espèce de tabac corse qui a disparu maintenant mais il y en avait beaucoup. Ils plantaient dans les jardins, ils plantaient une rangée de haricots, deux rangées de pommes de terre, une rangée d'*arba tabacca*. C'était comme ça, tout le long de la zone et l'*arba tabacca* protégeait même des poux de haricots tu vois ?

Pratiques de la viticulture dans les localités enquêtées

Bastelica

Quì in u rughjò tuttu u mondu avia a so vigna ? Oh à pocu pressu, à pocu pressu. Micca tutti ma ogni famiglia t'avia a so vignarella.

Dunque si facia u vinu pà sè ma ancu si vindia ? Ancu pà venda eh.

Si vindia in Corsica ? Si vindia in altrò ancu ? Si vindia in Corsica parchì ci era u bisognu, ùn ci erani micca i vigni maiò d'avà è u vindiani. In principiu, u vindiani sopra piazza. Viniani à cercallu, prima cù i carri, eppo' dopu cù i camiò eppo' dopu...

Lecci

È si facia monda a vigna quì in Lecci ? Ugnunu t'avia u so pizzucciu di vigna. Ùn erani micca vigni maiori, una famidda o dui t'aviani o trè chì t'aviani i vigni un pocu più grossi.

Qual'hè chì t'avia i vigni più grossi ? È bè ghjeiu ci era u me missiavu chì t'avia una bedda vigna.

Iddu era u so mistieru o era a vigna pà a famidda ? U vindiani dinò un pocu. I Cirindini faciani u so vinu.

Dunqua quì ci n'erani monda vigni ? *Et oui, oui erani minuruchji ma s'iddu si facia incù centu cinquanta litri di vinu. La ghjenti t'aviani u so vinu pà bia a so staghjoni.

Letia

Un cummerciu quì di u vinu, in u rughjò quì par isempiu ? Quì cullavanu. U vinu quì cullavanu in u Niolu, à a Santa di u Niolu. Parchì tandu ùn ci era tanti soldi allora cullavanu da quì. Quì... a risorsa di u paese quì, ghjera a vigna parchì quì avà socu solu eiu. Ma quì in giru, in giru à mè, à un kilometru in giru, ci era più di quaranta vigna. È allora, nù i picculi tinelli n'aghju dui chì vi faraghju vede, ghjeranu, ùn eranu micca tondi, eranu un pocu applattiti di manera ch'elli vagani annantu à l'umbasti di le mule è cullavanu à vende u vinu à a Santa di u Niolu. Vindianu u vinu è l'arba tabacca parchì punianu. Ghjera una spezia di tabaccu corsu chì hè sparitu avà ma ci n'era assai. Punianu in i chjosi, piantaianu una rangata di fasgioli, duie rangate di pommi, una rangata d'arba tabacca è cusì tuttu u longu è l'arba tabacca prutiggia ancu da i piddochji di i fasgioli vedi ?

Et ensuite, ils prenaient cette *arba tabacca*, ils la faisaient sécher... elle ne faisait rien et ensuite ils montaient la vendre. Avec cet argent, ils achetaient des chaussures et des vêtements.

Donc, vous m'avez dit qu'autrefois, beaucoup de gens avaient leur vigne mais c'était des grandes vignes ou des petites ? Non c'était de petites vignes.

Pour subvenir aux besoins de la famille et s'il y en avait en plus ? Ici il y avait, je vous parle du XIXème siècle, mon arrière-grand-père avait une grande vigne. J'y ai planté des olives-là en bas. Il n'y avait pas de route, il montait par là et par là-haut dessus, cinquante mètres au-dessus de la route, ce qui correspondrait à un hectare et demi. Mais il y avait des vignes beaucoup plus petites. Certaines avaient seulement une parcelle de vigne uniquement pour faire leur propre vin. Et puis il y avait quelques vignes plus importantes. Je ne connais pas le plus qu'il y avait ici au village, le plus c'était deux ou trois milles litres voilà pas plus.

Lecci

Où vendait-on le vin alors ? A Lecci ? A Porti Vechju ? Ah ils venaient le prendre depuis Ghisunaccia, ils venaient depuis Bonifaziu. Quand le vin de propriété est bon, il n'y a pas de problème.

On le vendait en dehors de l'île ? Non, non.

Qui est-ce d'autre qui faisait le vin à Lecci ? Il y avait Gheraud, Imbert.

Mais eux sont arrivés après, avant eux ? Et bien il y avait Georges Pietri. Deux ou trois familles, oui deux ou trois familles.

Patrimoniù

Les terrains étaient-ils grands ? Non, non. Ça c'est venu après, une fois la guerre terminée... ici nous tous, des petites propriétés, le propriétaire le plus important avait deux hectares, trois hectares pour te dire, c'était tout... chaque famille avait une parcelle de vigne... il avait un bout de vigne et même des chèvres. Ils avaient un bout de vigne et puis ils faisaient le jardin mais tous les villageois ici à Patrimoniù, tous avaient au moins un morceau de vigne.

Tocchisu

Et ici dans la région de Tocchisu, les vignes étaient en plaine ? En plaine.

Et il y avait une grosse production à l'époque où c'était seulement pour la famille ? Eh à l'époque, tout le monde avait sa vigne. Sa petite vigne, tout le monde avait sa vigne. Ils faisaient leur production de vin. Nous avons un hectare autrefois.

È dopu, piddiani iss'arba tabacca, a facianu sicca ... ùn facia nulla quessa è dopu cullavanu à vendala. Incù issi soldi cumpravanu i scarpi è i vistitoghji.

Dunqua m'aveti dittu chì nanzu ci erani monda chì t'aviani a vigna ma eranu grossi vigni o chjuchi ? Nò eranu piccule vigne.

Pà fà campà a famidda è s'idda ci era di più ? Quì ci era, vi parlu à u XIXesimu seculu u me arcimissiu avia una grande vigna. N'aghju postu l'alive quì inghjò. A strada ùn ci era micca, cullava par quì è cullava quì di sopra, cinquanta metri sopra à a strada, sò chì currispundia à un ettare è mezu. Ma ci eranu e vigne assai più chjuche. Ci eranu chì avianu una lenza di vigna par avè u so vinu è basta. Po' ci era qualchi vigna più maiò. Ùn sò micca ma u più chè quì in paese, u più chè facia duii o trè milla litri *voilà micca di più.

Lecci

Induva si vindia u vinu allora ? In Lecci ? In Porti Vechju ? Ah viniani à piddallu da Ghisunaccia, da Bunifaziu viniani. U vinu di prupiatà quand'iddu hè bonu ùn ci hè micca prublema.

Si vindia for'di Corsica ? Innò, Innò.

Quali ci era d'altru chì facia un vinu in Lecci ? Ci era Gheraud, Imbert.

Ma quissi sò ghjunti dopu, nanzu à iddi ? È bè ci era Georges Pietri. Duii o trè famidda, iè duii o trè famidda.

Patrimoniu

I tarreni erani maiò ? Nò, nò. Quessu hè vinutu dopu, finita a guerra... quì avemu tutti e piccule pruprietà, u più grossu pruprietariu avia duie ettare, trè ettare pè diti, era tuttu... ogni famiglia avia un pezzu di vigna ... avianu un pezzu di vigna eppo' ancu e capre. Avianu un pezzu di vigna eppo' facianu u giardinu ma tutti i paisani quì ind'è u Patrimoniu, tutti avaiamu u minimu un pezzu di vigna.

Tocchisu

È quì in u rughjò quì di Tocchisu, i vigni si tiniani in piaghja ? In piaghja.

È ci era una grossa pruduzione à l'epica o era solu pà a famidda ? Eh à l'epica tuttu u mondu avia a so vigna. A so vignuccia, tuttu u mondu avia a so vigna. Facianu a so pruduzione di vinu. Noi aviamu un ettaru tandu.

Pour la famille, ensuite ce qui restait était vendu ou pas ? Après ils trouvaient à le vendre.

Ils le vendaient au village ? Ils vendaient au village, il y avait une forte population à l'époque. Savez-vous combien nous étions à Tox ? Sept cents personnes en quarante. Les villages étaient peuplés et ils buvaient parce qu'autrefois, les vins ne coûtaient pas cher, c'était le pastis qui coûtait cher.

Et il s'exportait au-delà de la Corse ? Non, non avant non.

Venacu

A Venacu, on faisait la vigne, il y en avait ? Là-haut à Venacu il n'y avait pas de grandes vignes. Des petites vignes, chacun avait sa petite vigne de cents pieds, cents *calzi*, parce qu'on dit un *calzu*.

Cents pieds de vignes. Alors ils faisaient leur production de vin, leur eau de vie. Ce n'était pas comme aujourd'hui : c'était des boutures *nustrali* de chez nous, je dirais, car ils n'avaient pas ces pieds qu'ont apportés les pieds noirs. C'était des petites vignes qui faisaient du bon vin et puis alors il n'y avait pas ces traitements qu'ils font aujourd'hui, aujourd'hui les traitements font de gros dégâts. Et ainsi les petites vignes comme ça faisaient un bon petit vin mais pour leur production. Aussi il y en a qui par exemple, les pauvres, avaient un peu plus de vin il le vendait pour se payer quelques journées d'ouvrier mais au début la vigne n'était pas... *il la faisait pour la famille...* pour la famille et même pour quelques amis, je vous dis, il vendait le vin mais ce n'était pas une vente quoi. Vous ne pouviez pas vous fournir en vin toute l'année.

Pà a famidda, dopu ciò ch'è firmaia si vindia o nò ? Nò dopu trovavanu à vendallu.

In u paesu u vindianu ? Vindianu in paese, ci era a popolazione tandu. A sapete in Tox quant'è no eramu ? Sette centu cinquanta persone in quaranta. I paesi eranu pupulati è bevienu perchè tandu u vinu ùn custava micca caru, ch'è custava caru era pastizzu.

È si spurtata ancu aldilà di a Corsica ? Nò, nò prima nò.

Venacu

In Venacu si facia a vigna, ci era ? Quassù in Venacu ùn ci eranu micca grosse vigne. Vigne ch'juche, ognunu avia a so piccula vigna di centu pedi, centu calzi, perchè si dice un calzu. Centu calzi di vigna. Allora facianu a so pruduzione di vinu, a so acqua vita è ùn era micca cum'è oghje ghjeranu maioli nustrali diceraghju di quì, ch'è ùn aviamu micca isti pedi ch'elli anu ghjuntu i pedineri. Eranu piccule vigne ch'è facianu vinu bonu eppo' allora ùn ci era micca sti trattamenti ch'è facenu oghje, oghje sterpanu i trattamenti. È face ch'è e vignucce cusì(ne) fecianu un vinucciu bonu ma per a so pruduzione. Avà ci sò ch'è par esempiu i puvaracci avianu appinuccia di più di vinu u si vendianu per pagassi qualchi ghjurnata d'uvrieru ma à principiu a vigna ùn era micca... *a faciani pà a famidda*... pè a famiglia è ancu puru per qualchi amichi, vi dicu vendianu u vinu ma ùn era micca una vendita *quò ùn vi pudia micca furnisce in vinu tutta l'annata.

Annexe D

Ethnotextes - Oléiculture

Liste des sous-thèmes

L'olivier sauvage

Variétés d'olives

La greffe

Emplacement de l'olivier

Cycle de l'olivier

La taille de l'olivier

La mouche de l'olivier

Nettoyage du sol sous les oliviers

Cueillette des olives

Pressoirs et pressurages

La redevance payée sur l'huile

Le scourtin

Les mesures

Huile vierge

Huile de seconde pression

Le mélange de restes d'huile et d'eau chaude

L'huile claire et l'huile trouble

Faire décanter l'huile

L'huile destinée à l'éclairage

L'huile rance

L'oliu d'infernu

A morca

A ragnola

A risanza

Rendement

Conservation de l'huile d'olive

La jarre de l'église

Pratiques de l'oléiculture dans les localités enquêtées

L'olivier sauvage

Filicetu

Je voudrais savoir si autrefois on faisait l'huile avec les olives sauvages ? Oui. *Il y avait un rendement ?* On faisait l'huile avec l'olive sauvage pour les lampes, pas pour manger parce que l'olive sauvage est amère.

Letia

Faisait-on quelque chose des olives des oliviers sauvages ? De l'olivier sauvage non.

Même avant ? Même à l'époque où il y avait peu de choses ? Non. Autrefois ils ont dû en manger mais non ils étaient greffés. Les oliviers sauvages étaient greffés.

Patrimoni 1

Il y a les olives sauvages, elles s'appellent l'*agliastre* mais ce ne sont pas de bonnes olives, elles sont amères quoi.

Et avant faisait-on de l'huile avec les olives sauvages ? L'olive sauvage n'est pas bonne pour faire l'huile.

Jamais ? Non, non, non. C'est de l'huile amère celui-là, c'est amer.

Vous avez déjà essayé d'en faire ? Jamais ? Les olives sauvages sont de petites olives et les *mille* les mangent mais pour en faire de l'huile elles ne sont pas bonnes non, non, non.

Patrimoni 2

Et pouvait-on faire l'huile avec l'olive sauvage ? Et oui mais on ne pouvait pas le faire, elle était tellement maigre, l'huile sortait, mais elle était maigre on ne pouvait pas la manger, elle ne servait pas pour le commerce.

Porti Vechju

L'olivier sauvage a les racines qui vont plus loin, il est plus résistant, profond et assez *fricchi*.

Santa Lucia di Tallà

Alors comment dit-on olivier sauvage ? *U dastru*, un *dastru* que nos anciens greffaient à l'olivier, la *germania* sur le *dastru*. On a beaucoup d'oliviers. Ils ont été greffés sur des oliviers sauvages. Pour nos oliveraies, nos anciens, afin de les protéger et parfois pour bien les maintenir, faisaient de petits murs.

L'olivier sauvage

Filicetu

Vulariu sapè sù in i tempi si facia oliu incù l'agliastra ? Oui. *T'avia un rendimentu ?* Si facia l'oliu incù l'agliastra pà e lumere, micca pà manghjà perchè l'agliastru hè amaru.

Letia

È di l'alivi di l'uddastri si ni facia qualcosa nanzu ? Di l'ugliastru innò.

Ancu nanzu ? Ancu in i tempi quandu ùn ci era tant'affari ? Innò. In li tempi l'avaranu manghjate ma innò eranu insitati. L'ugliastri i insitavanu.

Patrimoniu 1

Ci sò l'alive salvatiche, l'agliastre si chjamanu ma quesse sò alive micca bone, sò amare *quoi.

È nanzu si facia l'oliu incù l'agliastri ? L'agliastra ùn hè micca bonu pè fane l'oliu.

Mai mai ? Nò, nò, nò. Ghjè l'oliu amaru quessu, ghjè amaru.

Vo aveti dighjà pruvatu à fallu ? Mai ? L'agliastre sò alive chjuchette è e mille e manghjenu quesse custì ma pè fane l'oliu ùn sò micca bone nò, nò, nò.

Patrimoniu 2

È si pudia fà l'oliu incù l'agliastra ? *Et *oui ma ùn si pudia micca fà, era talmenta magra, l'oliu surtia, l'oliu ma ghjera magra ùn si pudia micca manghjà, ùn ghjuvava micca pè u cummerciu.

Porti Vechju

L'uddastru t'hà i radichi chì vani più luntanu, hè più risistenti, prufondi è abbastanza frichi.

Santa Lucia di Tallà

Allora cumu si dici 'olivier sauvage' ? U dastru, un dastru da i nosci vechji insitiani l'alivi, a germania nantu à u dastru. T'avemu monda alivi. Sò stati insitati annantu à u dastru è i nosci aliveti, i nosci vechji, pà pruttegghjalli pà manteneli bè, di volti faciani picculi ricciati.

Ils leurs mettaient de la terre pour qu'ils ne souffrent pas parce que des fois il n'y avait pas assez de terre et ils faisaient de petits murs et ils les remplissaient de terre, voilà.

Et maintenant vous utilisez l'olivier sauvage ou non ? On fait les greffes sur les oliviers sauvages maintenant ? L'olivier sauvage, ils ne le font plus de la même manière, ils plantent avec les tracteurs, mécaniques, des choses, de celles qu'ils font maintenant. Nos anciens à nous allaient à pied et ils prenaient la grosse pioche et ils prenaient un morceau de souche sur les oliviers, sur l'olivier et ils le plantaient, ils le faisaient pousser et ils faisaient leurs oliviers, des fois ils plantaient comme ça.

Avec quel outil faisait-on ce morceau ? Avec une grosse pioche. Ils rompaient la souche, la racine de l'olivier. ils plantaient un morceau et ils faisaient pousser ensuite, voilà.

Santu Petru di Tenda

Et on fait de l'huile avec l'olive sauvage non ? Cela peut se faire mais c'est un peu amer. Alors à l'époque les anciens les ramassaient et les vendaient aux pharmaciens pour... elles servaient pour faire les médicaments.

Ah d'accord. Mais on greffe dessus quand même ? On greffe dessus. *Biancaghja* est toujours greffée sur un olivier sauvage.

Venacu

Et l'olivier sauvage ? L'agliastru. Autrefois faisait-on l'huile avec l'olive sauvage ? Non.
Pas du tout ? Tu vois en face il y en a un. Parce qu'il est trop petit, il est comme ça, il est sauvage. Sinon avant, le sauvage était greffé.

Li mettianu a tarra pà chè ùn suffressi micca a pianta parchì di volta ùn ci era micca abbastanza tarra è faciani i picculi ricciati è l'impiani di tarra, *voilà.

È avà vi ne sirviti di l'uddastru o nò ? Avà si faci inseti annantu à l'uddastru ? U dastru ùn u facenu più listessu, piantani cù i trattori, mecanichi, affari, quiddi ch'è faciani avà. È no i nosci vechji andaiani à pedi è piddavanu un zapponu è carcavanu un pezzu di tama annantu à l'alivi, annantu à u pedi d'alivi è u piantavani, u buttavani è faciani i so pedi d'alivi, di volta piantavani cusì.

Incù ch'è attrazzu si facia issu pezzu ? Cù un zapponu. Sciappaiani a tama, a radica di l'alivu un pezzu a piantavani è buttaiani dopu *voilà.

Santu Petru di Tenda

È si faci l'oliu incù l'agliastra o nò ? Si pò fà ma ghjè un pocu amaru. Allora ind'è i tempi i vechji e cuglianu è e vendianu à e farmaciste pè... servia pè fà i medicinali.

Ah d'accordu. Ma si inseta quantunqua annantu ? Si inseta nantu. Biancaghja hè sempre insitata nantu una agliastra.

Venacu

È 'l'olivier sauvage' ? L'agliastru. *Si facia in i tempi l'oliu incù l'agliastru ?* Innò. *Micca micca ?* Vedi in faccia ci ne hè unu. Perchè hè troppu chjucu, hè tamantu, hè bastardu. O sinnò prima, u bastardu u insitavanu.

Variétés d'olives

Filicetu

Quelles sont les différentes variétés d'olives en Balagna ou à Filicetu ? En Balagna vous avez la *sabina*, c'est la dominante. **Oui en corse.** Et puis, comme variété polinisatrice, la *ghjermana*.

Ce sont deux variétés présentes à Filicetu ? En Balagna. Maintenant du côté d'Urtaca là alors je ne sais pas.

C'était la *germania*. Oui à Urtaca et au Canale, oui oui la *germania* et paraît-il que l'huile du Canale était meilleure à cause de cette variété.

Quand nous faisons la provision pour la maison nous la faisons avec la *ghjermana*, elle est plus douce, elle est meilleure quoi. Et ensuite en Balagne, on fixait le prix. Le prix de l'huile en Balagne était fixé par rapport au prix payé du côté de Urtaca et était inférieur parce que notre huile était moins appréciée que celle du Canale.

Lecci

Et quelles sont les variétés d'olives présentes ici ? Ah ici, il y avait *l'alivuchja minora, a nera, a minora*.

Letia

Y a-t-il différentes variétés d'olives ? Ici, il y a deux qualités. Il y a l'olive blanche qui correspond à la sabine, *a sabina di Balagna*. Ce sont des greffons qui sont arrivés de la Balagna jusque chez nous. Et il y a l'olive noire que l'on appelle... qui est généralement appelée la germaine. Ce sont deux variétés, donc *l'aliva bianca* et *l'aliva nera*.

La germaine en corse ? C'est *l'aliva nera* ici. On l'appelle *l'aliva nera* et ici on appelle *germana* une olive qui se met en conserve mais il n'y a que quelques pieds ici et là.

Et alors c'est une olive plus grosse ? La *germana* est un peu plus grosse. Et puis il y a... parce que des variétés sont arrivées aussi, j'en ai une ici qui est grosse, elles sont grosses comme des prunes.

Mais ça c'est autre chose, elles ne viennent pas d'ici ? Celles-là sont arrivées après du Continent. Mais ici, il y avait *l'aliva bianca*, ici dans les plaines, parce qu'elle craignait le givre. En montagne et plus haut, il y avait *l'aliva nera* qui est la germaine et ici j'en ai un pied, j'en ai deux pieds que j'ai plantés comme pour polliniser.

Variétés d'olives

Filicetu

Qualessi sò i diversi varietà di alivi in Balagna o in Filicetu ? In Balagna vous avez la sabina, c'est la dominante. *Iè in corsu.* Et puis, cum'è varietà polinisatrice, a ghjermana.

Quissi sò i duii varietà chì ci sò in Filicetu ? In Balagna. Maintenant du côté de Urtaca là alors je ne sais pas.

C'était a germania. Oui à Urtaca è u Canale, oui oui a germania et soi disant que l'oliu di u Canale était meilleur à cause de cette variété¹.

Quand nous faisons la provision pour la maison nous la faisons avec la ghjermana, elle est plus douce, elle est meilleure quoi. Et ensuite en Balagne on fixait le prix. Le prix de l'huile en Balagne était fixé par rapport au prix payé du côté de Urtaca et était inférieur parce que notre huile était moins appréciée que celle de Canale.

Lecci

È qualessi sò i varietà d'alivi chì ci eranu qui ? Ah qui era l'alivuchja minora, a nera, a minora.

Letia

Ci sò sfarenti varietà di alivi ? Quì ci sò duie qualità. Ci hè l'aliva bianca chì currisponde à a sabine, a sabina di Balagna, sò inseti chì sò ghjunti di a Balagna quì. È ci hè l'aliva nera ch'omu chjama... chì ghjè chjamata in generale la germaine. Sò duie qualità dunque l'aliva bianca è l'aliva nera.

In corsu 'la germaine' ? Ghjè l'aliva nera quì. A chjamemu l'aliva nera è quì chjamemu a germana un aliva chì si mette in cunserva ma ùn ci ne hè cà qualchi pede quì è culà.

È ghjè un aliva più grossa allora ? A Germana hè appena più grossa. Eppo' ci sò... perchè sò ghjunte e qualità, eiu ne aghju una quì chè ghjè grossa, sò grosse cum'è prugnuli.

Ma quissu hè altru affari, ùn venani micca di qui ? Quisse sò ghjunte da u Cuntinente dopu. Ma quì, ci era l'aliva bianca, quì in li fondi parchi *craigna u cotru è in muntagna è più insù, ci era l'aliva nera chì hè la *germaine è quì eiu ne aghju un pede ne aghju duii pedi ch'aghju postu cum'è pà pullunizà.

¹ Réponse d'un second locuteur présent à l'enquête.

La *sabina* parce qu'il faut qu'elle... il faut qu'il y ait quelques *aliva nera* au milieu mais en général on peut s'en passer mais ils conseillent de mélanger quelques *germana* aux *sabines* pour les polliniser.

D'accord. Alors donc, elles venaient de Balagna. Et celle blanche ? A *sabina*, l'olive qui est présente en général dans toute la Balagna.

Dans la région il n'y avait pas d'autres variétés ? Il y a quelques... non, il y a quelques *zinzala* plus bas en plaine mais ici non. La *zinzala* qui est vers Aiacciu, vers Prupia, car ici il n'y en a pas.

Et la différence entre les variétés vous m'avez dit ? Et bien avant les olives, la *ghjermana*, l'olive noire a une couleur plus grise. La feuille est plus grise et l'olive est un peu plus grosse et noire, plus noire, elle noircit plus tôt. Et celle-là, la *sabina*, ici ce sont toutes des *sabines* celles-là. L'olive mûrit plus tard. La *ghjermana* mûrit en décembre, en janvier alors que celle-ci mûrit en mars, d'avril à juin. Et puis alors, il y a le rendement.

Et la feuille est plus verte ici alors ? Oui, elle est plus verte et la chose la *ghjermana*, la *ghjermana* est plus grisâtre, plus grise. Et puis alors, il y a le gros avantage de la *sabina*, c'est que la *sabina* réussit à faire trois litres par décalitre, ce qui veut dire, jusqu'à quarante et quarante cinq pour cent de son poids en huile. Alors que la *ghjermana* s'arrête à vingt, pas toujours, vingt, il faut qu'elle soit sèche. Elle produit mieux, l'huile est plus goûteuse. Cette huile de la *sabina*, certains trouvent qu'elle ressemble à l'*ulietta*, à l'huile de... l'*ulietta* vous savez ? C'est l'huile d'arachide en corse. Mais, il y en a beaucoup qui préfèrent l'huile de la *sabina* parce qu'elle est... parce que souvent, quand ils disent qu'elle a plus de goût, souvent elle est un peu plus rance parce qu'il y en a qui disent qu'elle est fruitée. Le fruité en français souvent, c'est le rance. Là il faut faire attention parce qu'entre l'huile première pression, ils disent l'huile première pression à froid.

Patrimoni 1

Il y a différentes variétés d'olives ? Il y en a deux variétés : il y a l'*aliva chjuca* et puis une autre qu'ils appellent d'un autre nom, je ne sais plus comment ils l'appellent. Il faut réfléchir un peu. Mais le nom m'échappe. C'était de toutes petites olives mais pour en faire de l'huile.

Il y a les petites et d'autres plus grosses ? Oui, elles sont un peu plus grosses.

Patrimoni 2

Y a-t-il plusieurs variétés d'olives ici à Patrimoni ? Oui, il y en avait deux : a *biancaghja* et la *raspuluta*.

A sabina parchì ci vole ch'elle... ci vole ch'ellu ci sia qualchi aliva nera à buleghju ma in generale si ne pò passà ma elli cunsiglianu ch'ella ci sia qualchi germana à buleghju à e sabine pà pullinizalli.

D'accordu. Allora dunqua viniani di a Balagna. Era quidda bianca ? A sabina, l'aliva chè hè in generale in tutta a Balagna.

In u rughjò ùn ci era micca altra varietà ? Ci hè qualchi... innò, ci hè qualchi zinzala più ingnò in piaghja ma chivi innò. A zinzala chì ghjè versu Aiacciu, versu Pruprà, chì chivi ùn ci hè micca chivi.

È a sfarenza trà i varietà chì m'aveti dittu ? È bè prima l'aliva, a ghjermana, l'aliva nera hà u culore più grisgiu. A fronda hè più grisgia è l'aliva hè appena più grossa è nera, più nera, negrisce più prestu. È questa quì a sabina, quì sò tutte sabine queste quì. L'aliva matura più tardi matura. A ghjermana matura di dicembre, di ghjinnaghju invece chè questa quì matura di marzu, d'aprile sin'à ghjungnu. Eppo' allora ci hè u rindimentu.

È u fogliu hè più verde quì allora ? Iè, hè più verde è u cosu a ghjermana, a ghjermana hè più grisgiccia, più grisgia. Eppo' allora, ci hè u grossu avantaghju di a sabina, hè chì a sabina ghjunghje à fà trè litri u bacinu ci vole à di quaranta, sinu à quaranta è quaranta cinque par centu di u so pesu d'oliu. Invece chì a ghjermana s'arresta à vinti, micca sempri, vinti, ci vole ch'ella sia secca. Rende menu, l'oliu hè più gustosu. Questu quì l'oliu di a sabina ci sò chì trovanu ch'ellu s'assumiglia à l'ulietta, à l'oliu di... l'ulietta sapete hè l'oliu *d'arachide in corsu. Ma, ci n'hè assai chì priferanu l'oliu di a sabina chì hè... parchì suvente, quand'elli dicenu hà più gustu, suvente hè appena più rancicu parchì ci sò di quelli dicenu *fruité. U *fruité francese suvente hè u rancicu. Chivi ci vole à fà attinzioni parchì trà l'oliu *première *pression, dicenu l'oliu *première *pression à froid.

Patrimoniu 1

Ci sò sfarenti varietà di alivi ? Ci n'hè duie qualità: ci hè l'aliva chjuca eppo' un'altra a chjamanu un'altru nome, ùn sò più cum'elli a chjamanu. Ci vole chè riflette appena. Ma mi scappa issu nome. Eranu alive tutte chjuche ma alive pè fane l'oliu.

Ci hè quiddi chjuchi è altri sò più grossi ? Iè appena più grosse sò.

Patrimoniu 2

Ci sò sfarenti varietà di alivi quì in Patrimoniu ? Qui ùn ci n'era ch'è duie : a biancaghja è a raspuluta.

Quelles sont les différences entre les deux ? La *biancaghja* était plus grosse et la *raspuluta* était comme la grappe de raisin. Elle faisait la grappe mais les anciens disaient que celle-là donnait plus que la *biancaghja*.

Et vous avez fait les deux a *biancaghja* et a *raspuluta* ? Et oui. Ils mettaient tout. Les anciens greffaient sur les vieux arbres sauvages. Ils greffaient de *biancaghja*, de *raspuluta*.

Porti Vechju

Mais ici les olives sont petites ou pas ? Les olives sont petites, chez nous ça serait *a zinzala*. Il y a d'autres variétés : à Tallà, il y a la germaine, il y a la germaine de Tallà. La germaine de Tallà est plus grande que la nôtre, que celle de Porti Vechju, de Sotta, de Bunifaziu. Dans le Nebbiu, là-bas, ils ont une variété spéciale qu'ils appellent la *biancaghja* et la *biancaghja* a un rendement formidable. Cent kilos d'olives. Alors la récolte se fait tard. En mars, en avril, je l'ai vu porter au moulin à Sotta et avec cent kilos d'olives, trente litres ou cinquante litres d'huile. Chez nous ça commence quinze, seize, quand un rend vingt cinq, c'est déjà un bon rendement. Alors que là-bas la *biancaghja*, ils la cueillent en mars, avril et pour faire un rendement presque dix fois plus important que toutes les variétés. Chez nous, il y a la *zinzala*, à Tallà il y a aussi la germaine de Casinca qui serait différente. Celle de la Casinca, celle de là-bas tombe sans être tout à fait noire et le rendement est un peu plus faible que le nôtre.

Santa Lucia di Tallà

Il y a différentes variétés ? Oui, il y en a quatre. Il y a la chose, la *germania* que nous avons ici. Il y a la *zinzala*, il y a la piscioline et puis, il y a celle qu'ils mettent dans les bocaux, la verte, la verte devient souvent noire après.

Quelles sont les différences entre ces variétés, entre ces olives, quelles sont les caractéristiques ? La plus belle c'est la nôtre la *germania*.

Mais il y en a une plus grosse que l'autre ? Il y a la chose la piscioline : elle est petite et fine, elle est toute petite. L'autre, la *zinzala* est un peu... et la nôtre est ronde, un peu ronde et l'autre est également ronde, elle est verte. On peut la préparer en bocal pour manger voilà elles s'appellent *i verdi*.

Et ça ce sont les variétés qu'il y a en Corse ou seulement à Santa Lucia ? A Santa Lucia di Tallà nous, nous n'avons que la *germania*.

Seulement la *germania* ? Seulement la *germania* et nous avons quelques vertes aussi qu'ils ont plantées après, mais autrefois nous n'avions que la *germania* et nous ne mangions que la *germania*.

Qualessi sò i differenzi trà i duii ? A biancaghja era più grossa è a raspulata era cum'è a caspa l'uva. Facia a caspa ma sò più chjuche ma i vechji dicianiuchi dava di più quessa chè a biancaghja.

È vo avete fattu i duii a biancaghja è a raspulata ? *Et oui. Mettianu tuttu. I vechji insitavanu nantu à e vechje salvatiche. Insitavanu biancaghja, raspulata.

Porti Vechju

Ma quì l'alivi sò chjuchi o micca ? L'alivi sò chjuchi, ind'è no saria a zinzala. Ci hè altri varietà : in Tallà, ci hè a *germaine, ci hè a *germaine di Tallà. A *germaine di Tallà hè più maiori chè a noscia, chè quissa di Porti Vechju, di Sotta, di Bunifaziu. In u Nebbiu, culà, t'ani una varietà spiciali chè chjamani a biancaghja è a biancaghja t'hà un ridamentu furnidevuli. Centu chilò d'alivi. Allora a ricolta hè tarda. Di marzu, d'aprili, l'aghju vistu purtà à u fragnu in Sotta è da centu chilò d'alivi trenta litri o trenta cinque litri d'oliu. Ind'è no cumincia quindici, sedici, quandu unu renda vinti cinque hè dighjà un bonu ridamentu. Inveci culà a biancaghja, à coddani di marzu, aprili è fà u rindamentu quasgi deci volta più impurtanti chè tutti l'altri varietà. Ind'è no, ci hè a zinzala, in Tallà ci hè a *germaine dinù ch'iddi chjamani. Ci hè a *germaine di Tallà po' ci hè a *germaine dinò di a Casinca chè saria diffarenti. Quidda di a Casinca, quidda culà casca senza essa bedda nera è u rindamentu hè un pocu più debbuli chè u nosciu.

Santa Lucia di Tallà

Ci sò diversi varietà ? Iè ci n'hè quattru. Ci hè a cosa, a germania chè no t'avemu quì. Ci hè a zinzala, ci hè a *piscioline è dopu, ci hè quissa chè metteni in boccalu a verde, a verde duventa duventa nera dopu.

Qualessi sò i sfarenzi trà isti varietà, trà isti alivi, qualessi sò i caratteristichi ? A più bedda hè a noscia a germania.

Ma chè ci n'hè una chè hè più grossa cà l'altra ? Ci hè a cosa a *piscioline : hè minora, hè fina, hè minuruchja. Quidd'altra, a zinzala hè un pocu... è a noscia hè ronda, un pocu ronda è quidd'altra hè ronda dinò hè verde. Si pò preparà in boccalu pà manghjà *voilà i verdi si chjamani.

È quessi sò i varietà ch'iddi ci sò ind'è a Corsica sana o solu in Santa Lucia di Tallà ? In Santa Lucia di Tallà t'avemu chè a germania no.

Solu a germania ? Solu a germania è t'avemu qualche verda dinò ch'ani piantatu dopu, ma nanzu nanzu t'avemu chè a germania è manghjemu chè a germania no.

Santu Petru di Tenda

Et il y a plusieurs variétés d'olives ? Oui, ici dans la région il y a quatre ou cinq variétés. La principale est la *biancaghja*, la même que la sabine de Balagna. Donc, c'est quatre-vingt dix pour cent de l'oliveraie de la région et ensuite il y a la *raspuluta*. Je pense qu'il y en a deux ou trois pieds à chaque hectare, je pense que c'est le bruminisateur. Bon, il n'y a jamais eu d'études faites mais les anciens mettaient sur tous les terrains d'un hectare, quatre ou cinq ou trois pieds de *raspuluta*.

Ici dans la région ? Ici dans la région.

Et quelle est la différence entre les deux ? Alors, la *raspuluta* est précoce de quinze jours, elle est plus ronde, c'est une grappe, les olives sont des grappes comme le raisin et elles résistent mieux au ver de l'olive et résistent bien au froid. Elle n'est pas greffée, elle est plantée avec une baguette contrairement à la *biancaghja* qui est toujours greffée sur un olivier sauvage. Donc elle s'étend facilement, son bois n'est pas le même et tout. Et la plus grande partie des plus vieux oliviers qu'il y a sont *raspulute*. Les plus anciens, ceux qui ont seulement plus de mille ans, il y en a qui ont plus de mille qui ont plusieurs mètres de contour ce sont des *raspulute*.

Vous que plantez-vous ? Les deux ? Alors, j'ai planté de la même façon. J'ai fait comme les anciens puisqu'il n'y a pas d'études en Corse pour le moment, enfin. Sur cent hectares j'ai mis un *raspulutu* tous les cinquante arbres, j'ai mis quarante-neuf *biancaghja* et un *raspulutu* et cette année ils ont fait trente ou quarante kilos d'olives chacun. Donc, ça marche tu vois ?

Et au niveau de l'huile il y a un goût différent ? Alors pour l'huile, les arbres rendent moins parce que la *biancaghja* est une des olives qui rend le plus, une des plus connues au monde hein, donc elle est très tardive. Nous commençons à la cueillir de la fin du mois de janvier jusqu'au mois de mai donc, nous cueillons un fruit mûr, très mûr et quand il est très mûr, il arrive jusqu'à quarante pour cent du rendement. Et la *biancaghja* rend un peu moins à peu près cinq, dix pour cent de moins que la *raspuluta* euh que la *biancaghja*. Alors il y en avait moins, bien entendu, que la *biancaghja* et les *sgìò*, les propriétaires terriens de la région faisaient leur huile. Pour eux ils la faisaient avec la *raspuluta*. Nous l'avons fait, nous l'avons goûtée, elle a vraiment le même goût, il n'y a pas tant de différence.

Et où prenez-vous les pieds d'oliviers ? Ah sur les vieux. J'ai pris un greffon sur les vieux.

Ici dans la région ? Ici dans la région, ici autour de la maison. Parce que les oliviers partaient d'ici de Santu Petru jusqu'à San Fiurè. Toute la plaine du Nebbiu était un tas d'oliveraies. Il y avait à peu près onze mille hectares d'oliviers dans le Nebbiu, c'était très important.

Santu Petru di Tenda

È ci sò diversi varietà di alivi ? Iè, quì ind'è a regione ci n'hè quattru o cinque varietà. A principale ghjè biancaghja, u listessu chè a sabine in Balagna. Dunque hè novanta per centu di l'alivetu di a regione è dopu ci hè a raspuluta. Chì pensu ci n'hè duie o trè ceppi tutti l'ettare pensu chè hè u *bruminisateur. *Bon, ùn ci hè mai statu studii fatti nantu ma i vechji tutti i chjosi d'un ettara mettianu, quattru o cinque o trè pedi di raspuluta.

Quì ind'è u rughjò qui ? Quì ind'è u rughjone quì.

È qualessa hè a differenza trà i duii ? Allora a raspuluta hè una quindicina di ghjorni nanzu primaticciu, hè più rondula ghjè a graspa, l'alive sò graspe cum'è l'uva è resiste megliu à u vermu di l'aliva è resiste bè à u fretu. Ùn hè micca insitata, hè piantata cù una *baguetta cuntrariamente à a biancaghja chè hè sempre insitata nantu à l'ogliastru. Dunque si stindhje facilmente, u so legnu ùn hè micca listessu è tuttu. È ci sò i più vechji alivi a grande parte sò raspulute. I più vechji, quelli chè anu sulamente più di mille anni, ci sò chì anu più di mille anni quì chè anu parechji metri di giru sò raspulute.

Vo chì pianteti ? I duii ? Allora; aghju piantatu listessu. Aghju fattu cum'è i vechji postu chì studii ùn ci n'hè micca in Corsica per u mumentu, infine. Nantu centu ettari tutti i cinquanta arburi aghju messu un raspulutu. Aghju messu quaranta nove biancaghja è un raspuluttu è quist'annu anu fattu trenta o quaranta chilò d'alive per omu. Dunque, l'affare marchja vedi ?

È à u niveddu di l'oliu ci hè un gustu sferentu ? Allora, l'oliu rendenu di menu perchè a biancaghja hè una di l'alive u più chì rende cunnisciutu à u mondu *hein, dunque hè assai tardiva, cumincemu à cogliela à a fine di ghjennaghju à fine à maghju dunque cuglimu un fruttu maturu, passu è quand'ellu hè passu ghjunghje fine à quaranta per centu di u rendimentu. È a biancaghja rende un pocu di menu a pocu pressu cinque deci per centu di menu chè a raspuluta, euh chè a biancaghja. Allora ghjera menu numerosa ben intensu chè a biancaghja è i sgiò i nostri terriani di i nostri lochi faciani u so oliu. Per elli facianu u facianu di raspuluta. Noi l'emu fattu, l'emu assaghjatu, hà propiu u stessu gustu, ùn ci hè tantu differenza.

È vo induva i piddeti i pedi d'alivi ? Ah annantu à i vechji. Aghju pigliatu un mansu annantu à i vechji.

Quì ind'è u rughjò ? Quì ind'è u rughjone, quì in giru à a casa. Perchè l'alivi partianu da quì da Santu Petru ghjunghjianu à San Fiurè. Tutta a paghja di u Nebbiu era una mansa d'aliveti. Ci era à pocu pressu ind'è u Nebbiu ci era à pocu pressu ondecimila ettari d'alivi, era assai impurtante.

Et alors pour renouveler les plantations, j'ai pris un greffon sur les vieux, je l'ai envoyé en Italie, je l'ai fait greffer sur un sauvage comme faisaient nos anciens.

Venacu

Et quelles étaient les différentes variétés d'olives ? On faisait de l'olive à Venacu ? Oui enfin un peu hein à Fiuminale on faisait un peu d'olives mais ça s'appelait *l'oliva*. Il n'y en avait pas comme maintenant. Maintenant il y a des variétés d'olives, avant c'était *l'oliva nustrale*. Ce qu'il y a, c'est que si vous aviez des oliviers en Balagna c'était pareil, les mêmes conditions de terrain ou de climat, mais c'était par exemple plus rentable en Balagna qu'ici hein. Ici, quand on avait un litre, un décalitre je dirais, un décalitre d'olives, ce qui représente peut-être sept ou huit kilos, quand on faisait un litre et demie, c'était beau. En Balagna, certaines fois, ils arrivaient même jusqu'à deux litres.

È allora per rinnuvellà e piantazione aghju pigliatu un mansu nantu à i vechji, l'aghju inviatu in Italia, l'aghju fattu insità nantu à u selvaticu cum'elli facianu i nostri vechji.

Venacu

È qualessi sò i sfarenti qualità d'alivi ? Si facia in Venacu l'alivu ? Iè *enfin appena *hein ind'è u Fiuminale si fecia appena d'oliva ma si chjamava l'oliva, ùn ci era micca cum'è avà, avà ci sò e qualità d'oliva tandu ghjera l'oliva nustrale. Ciò chì ghjera, s'è vo aviete l'oliva in Balagna era listessa ma listessa *conditions di terrenu o di climu ma era più rentevule per esempiu in Balagne ch'è quì *hein. Quì, quand'ellu andava un litru, un decalitrù diceraghju, un decalitrù d'olive chì ferà po esse sette o ottu chilò quandu fecianu un litru è mezu, *c'etait beau. In Balagna certi volti, ci ghjunghjanu ancu sinamente à duii litri.

La greffe

Filicetu

Avez-vous greffé les arbres, avez-vous greffé les oliviers ? Oui.

Comment faisait-on ? Quelles variétés greffait-on ? Sur quoi ? Nous avons toujours greffé la *sabina* et j'ai greffé quelques oliviers en coronai ici. C'est une variété grecque. Et j'ai greffé comme olive de table la *siguazza*.

Comment se faisait la greffe ? Avec quels outils ? Il n'y avait pas tant d'instruments, on pouvait faire le... et puis avec un sécateur, on préparait le ... avec un couteau, on faisait l'emplacement d'un greffon.

Letia

Et on faisait des greffes ? Ah oui les greffes, là-bas on le voit. L'olivier sauvage... alors que maintenant toutes celles que j'ai plantées en bas sont des boutures enracinées. Ils envoient les boutures sur le Continent, dans les serres et ils leur font prendre racine parce que *l'aliva nera*, la *ghjermana* pouvaient se faire en semis. On coupait un bout de souche et cela donnait un olivier tandis que *l'aliva bianca* ne prenait pas. La *sabina* ne faisait pas de bouture alors que maintenant dans les pépinières, ils les font prendre et ils les vendent une fois enracinées. Je l'ai prise en Balagna : il y a une pépinière là-bas. Je l'ai prise et je l'ai posée. Et regardez, elles poussent, elles poussent très bien ici.

Et avec quel instrument on greffait ? Ah nous, on les sciait. Les oliviers se sciaient et puis après, on les mettait par plaquage. On les sciait, on les coupait avec une serpette mais pas grosses comme ça quand elles étaient... Là j'ai appris à Petru Santu à greffer. On coupait ici et ensuite, on détachait la peau.

Avec quoi coupait-on justement ? Avec une scie ou une serpette. Ceux qui savaient couper coupaient avec la hache ou avec la serpette et puis ensuite on détachait ici, on coupait ici et ici, on détachait la peau, et puis on prenait une *talla*.

C'est quoi ? Une branche. Une chose comme ça, là où il y avait les feuilles et on détachait un cylindre qui devenait un rectangle. En l'aplatissant, il s'accrochait ici et il y avait la peau que l'on avait détaché qui venait par-dessus et on la laissait vingt jours. Après, on la défaisait.

Il fallait attacher pour faire tenir alors ? Oui, on l'attachait oui.

Avec quoi ? Et bien, quand il y avait du raffia, on utilisait le raffia. Autrement, autrefois on attachait avec du jonc ou on attachait avec de la *butalbula* ou de la ronce. Vous savez la ronce ?

La greffe

Filicetu

Aveti insitati l'arburu, aveti insitati l'alivi ? Oui.

Cumu si facia ? Chì si insitaia cum'è varietà ? Annantu à chì ? No avemu sempre insitatu a sabina è aghju insitatu calch'alivu in *coronai quì. Hè una varietà greca è aghju insitatu cumu alivu di tavula a siguazza.

È cumu si facia l'insitera ? Incù chì attrazzi ? Òn ci era tantu strumentu, si pudia fà u ... eppo' ancù un *sécateur, si preparava u ... incù un cultellu, si facia l'impiazzamentu di un insetu.

Letia

È si faciani l'inseti ? Ah iè l'inseti, quallà si vede. L'ugliastru... invece chè avà tutte quesse ch'aghju postu ingnò sò maioli arradicati. Mandanu i maioli in Cuntinente, in *les *serres è e facenu arradicà parchi l'aliva nera, a ghjermana si pudia fà a piantina, si tagliava un pezzu di a ceppa è dava un aliva invece chì l'aliva bianca ùn pigliava micca. A sabina ùn pigliava micca maiolu invece chì avà in le pepinere e facenu piglià è e vendenu una volta arradicate. L'aghju pigliata in Balagna, ci hè una pepinera quallà l'aghju pigliata è l'aghju poste è guardate pussanu, pussanu benissimo quì.

È pà fà l'inseti incù chì attrazzu si facia ? Ah, e sigavanu. L'alive si sigavanu eppo' dopu, si mittia *par *plaquage. Si sigavanu, si tagliavanu incù un pinnatu ma micca grosse cusì quand'elle eranu... Quì aghju imparatu à Petru Santu à insità. Si tagliava quì è eppo' dopu, si staccava a pelle.

È incù chì si tagliava ghjustu à puntu ? Di sega o di pinnatu. Quelli chì sapianu taglià tagliavanu di piola o di pinnatu eppo' dopu si staccava quì, si tagliava quì è quì, si staccava a pelle, eppo' si pigliava una talla.

Chì ghjè ? Une branche. Un cosu cum'è què, induv'elle ci eranu e fronde è si staccava un *cylindre chì diventava in *aplattiscendu un *rectangle è s'appiccava quì è ci era a buchja ch'omu avia staccatu chì li vinia pà sopra è si lacava vinti ghjorni. Dopu, si disciuglia.

È ci vulia à lià allora pà fà tena ? Iè, si liava iè.

Incù chì ? È bè, quand'ellu ci era u raffià, hè ghjuntu u raffià o sinnò nanzu si liava di ghjuncu o si liava di butalbula o di lamaghju, sapete la ronce ?

Une pousse de ronce, que c'était un ligament très utilisé, des pousses de ronces écrasées même pour attacher des fagots de bois. On attachait beaucoup de choses avec la *butalbula*. La ronce, elle servait à attacher et puis après, le raffia est arrivé. Il pouvait même faire des petites *setine*. Une *setina*, c'est une petite corde en poil de chèvre, tu vois ? On filait du poil de chèvre et on roulait. Une *setina*, c'était une ficelle, une ficelle mais en poil de chèvre, après, on pouvait faire une corde et on pouvait faire aussi une *funa* pour attacher les charges aux ânes et aux mulets.

Patrimoniu 1

Et on ne mettait pas des oliviers sur des oliviers sauvages ? Les oliviers sauvages étaient greffés à partir d'oliviers et ensuite ils devenaient de belles plantes. Ils greffaient les oliviers sauvages.

Et comment faisait-on pour greffer ? Nous greffions par exemple les oliviers cette année et après trois ou quatre ans, les oliviers faisaient leurs fruits.

Et avec quel outil il fallait faire les greffes ? Les greffes, c'est avec un *seracatu*, avec son tranchet, un couteau oui, son raffia autour. C'était très simple à faire, je l'ai toujours fait moi et je le fais encore.

Oui. A quel moment ? A quel période de l'année ? Les greffes se font en juin quand l'olivier est en végétation, en floraison. La sève monte et l'olivier part mieux.

Et donc ceux qui sont greffés ne donnaient des olives qu'après quatre ou cinq ans ? Oui, après quatre ou cinq ans, le fruit fait.

Santu Petru di Tenda

On attendait quand même une période précise pour faire les greffes ? Ah tout, le greffon et le reste, se greffent quand ils fleurissent. Quand ils vont fleurir, il y a de la sève.

A quel moment ? Alors aux mois d'avril-mai, à la fin avril, aux premiers jours de mai et on greffait à *pettera*, à *pettera*. Maintenant on greffe à plaques par exemple on greffe de plusieurs manières, mais les anciens n'avaient pas la possibilité de faire comme maintenant. Alors ils coupaient le sauvage, ils entaillaient la peau et ils faisaient entrer deux ou trois bourgeons autour, ils l'attachaient avec du jonc, ils le serraient bien avec le jonc et puis ils le couvraient avec un bouquet d'herbe. En mai il y a de l'herbe, pour que le soleil ne brûle pas et ils couplaient, quand ils y attachaient quelques branches sèches autour pour que le vent ne brise pas les greffons. La *pettera*, c'est le système de la plaque maintenant. Mais la plaque c'est plus facile.

*Une pousse de ronce, que c'était un ligament très utilisé, des pousses de ronces écrasées ancu pà lià i carchi di legne. Si liava assai affari incù a butalbula. U lamaghju, servianu à lià eppo' dopu hè ghjuntu u raffià. Pudianu fà ancu piccule setine. Una setina, ghjera una piccula corda fatta di pelu di sgiotta, vedi ? On filait du poil de chèvre et on la roulait. Una setina, c'était une ficelle, una *fissela ma di pelu di sgiotta, dopu si pudia fà una corda è si pudia fà ancu una funa pà lià e somme annantu à i sumeri è i muli.

Patrimoniu 1

È ùn si mittiani micca alivi mansi annantu à agliastri ? L'agliastre insitavanu, à alive è dopu venianu piante belle. Insitavanu l'agliastre salvatiche.

È cumu si faccia pà insità ? Insitavanu per esempiu quist'annu l'alive è dopu quattru o cinque anni, faccia u so fruttu.

È incù chì attrazzi ci vulia fà l'inseti ? L'inseti hè cù un saracatu, cù u so trinchettu, un cultellu iè, u so raffià in giru. Era semplice semplice pè fallu, l'aghju sempre fattu eiu è a facciu sempre ancu.

Iè. À chì mumentu ? À chì mumentu di l'annu ? L'inseti si facenu nantu à ghjugnu quandu l'aliva hè in vegetazione, in fiurella tandu si facianu. U suchju colla è l'aliva parte megliu.

È dunque quissi chì sò insetati daiani alivi solu quattru o cinqu'anni dopu ? Dopu quattru o cinque anni, u fruttu face, iè.

Santu Petru di Tenda

Si aspittaia quantunca un mumentu precisu pà fà l'inseti ? Ah tuttu, l'insetu, s'insetanu quand'elli fiuriscenu. Quand'elli anu da fiuri sò in suchju.

À chì mumentu ? Allora à u mese d'aprile è maghju, à a fine d'aprile principiu di i ghjorni di maghju è s'insitava à pettera, à pettera. Avà s'inseta à *placca per esempiu s'inseta in parechje manere, ma i vechji ùn avianu micca a pussibilità di fà cum'è avà. Allora tagliavanu u selvaticu, inziccavanu a pella è facianu entre duui o trè ochji in giru, u liavanu incù un ghjuncu, cù i ghjunchi u stringhivanu bè eppo' u cuprianu incù un mazzulu d'erba. Di maghju ci hè l'erba, chì u sole ùn u brusgessi micca è picciavanu. Quand'elli picciavanu ci liavanu ogni poche di ghjambelle secche in giru pè chì u ventu ùn trunchessi micca l'inseti. A pettera, ghjè u sistemu di a *placca avà. Ma a *placca avà hè più faciule.

Comment les greffaient-ils ? Avec une pierre ? Non. **Comment fabriquait-il le greffon ?**

Avec quel outil sortaient-ils le bout de peau ? Un couteau, avec un couteau.

Il ne portait pas de nom particulier ? Non, *cultellu insitaghjolu*. Ils faisaient une entaille, ils faisaient entrer le greffon dedans, ils le resserraient, voilà.

Venacu

Comment faisaient-ils ? Ils le mettaient en terre et quand il sortait ils le greffaient.

Avec quel outil ? Avec un couteau, mais là je te dis que certains greffaient à *ochju*.

Et d'autres qui greffaient à *cugnolu*, mais cela dépendait de celui qui greffait.

È insitavanu cumu ? Cù una petra ? Nò. L'insetu faciani cumu ?

Incù chì attrazzu cacciaiani un pezzu di pella ? Un cultellu, cù un cultellu.

Ùn avia micca un nomu in particolari ? Nò, cultellu insitaghjolu. Facianu una inzecca, facianu entre u *greffon nentru, u ristringhjivanu *voilà.

Venacu

Cumu faciani ? U mettianu in terra eppo' dopu quand'ellu surtia u insitavanu.

Incù chì attrazzu ? Incù u cultellu, ma custì allora ti dicu ci sò chì insitavanu à ochju è ci sò chì insitavanu à cugnolu, ma quessa si dipendia di quelli chì insitavanu.

Emplacement de l'olivier

Porti Vechju

L'olivier était planté un peu partout, c'était souvent un terrain en pente, à ce moment là c'était un avantage, l'olive pouvait glisser.

Santa Lucia di Tallà

Et on plantait les oliviers sur n'importe quel terrain ou il fallait être sur un terrain en particulier ? Ici, chez nous n'importe où.

Mais c'était par exemple des terrains en pente ? Non, non n'importe où les terrains, parce que les oliviers, avant l'olive était un fruit, il ne fallait pas l'huile du Continent. Tout le monde avait besoin d'huile et de choses. Ils plantent l'olivier n'importe où, les oliviers, les vignes. Les gens essayaient de planter la chose pour ramasser. Certains avaient des terrains où il n'y avait rien. Ils y mettaient des oliviers, ceux qui avaient des terrains plantaient des oliviers, ils plantaient les oliviers comme je l'ai dit. Parfois, ils cassaient les souches comme ça, ils plantaient cette souche en terre et puis le pied d'olivier, quand il se plante trois ans, trois ans après, l'olivier produit de suite mais, pendant trois ans, il n'y a pas d'olives. Ils plantaient comme ça, ils greffaient l'olivier sauvage, autrement ils plantaient comme ça, là où il n'y avait pas d'olivier sauvage. Ils plantaient une souche comme ça, la souche, ils la plantaient, ils la portaient, ils la protégeaient des animaux. Il fallait du grillage pour les animaux, au fur et à mesure, elle était protégée pour que les animaux ne la touchent pas.

Santu Petru di Tenda

Donc les oliviers se plantaient sur n'importe quel terrain ? Il y a des terrains plus ou moins bons s'il y a de la terre. S'il y a, il ne faut pas qu'il y ait trop d'eau, que l'eau n'y stagne pas en hiver.

Il faut un terrain en pente ? Il ne faut pas forcément un terrain en pente mais qu'il ne fasse pas trop de trous d'eau pendant un mois ou deux. S'il pleut en hiver, il faut un terrain assez profond de manière à ce que les racines puissent y aller. Mais enfin il s'adapte à tous les terrains. Il rendra plus ou moins. Ce qu'il y a, c'est que nos anciens avaient des problèmes, maintenant nous plantons, nous achetons, nous le plantons, bon il y a les rangées et tout. A l'époque, pour résister à la sécheresse, pour ne pas trop le donner, ils greffaient les oliviers sauvages déjà, c'était plus facile pour eux.

Emplacement de l'olivier

Porti Vechju

L'alivu era piantatu un pocu d'apartuttu, suventu era un tarrenu in pendita, tandu era un vantaghju, l'aliva pudia sculiscinà.

Santa Lucia di Tallà

È l'alivi si piantaiani annantu à qualsiasi tarreni o divia essa annantu à un tarrenu particolari ? Qui, ind'è no n'importa induva.

Ma chì ghjerani tarreni par isempiu in pendita ? Nò, nò n'importa induva i tarreni, parchì l'alivi, l'alivi nanzu era un fruttu, ci vulia l'oliu micca di u Cuntinenti. Tuttu u mondu t'avia bisognu di l'oliu è d'affari, l'alivi a piantaiani n'importa induva, alivi, vigni. La ghjenti cercava di piantà a cosa pà rammassà, ci sò chì t'aviani i tarreni ch'ùn ci era nudda mittiani l'alivi, quiddi chì t'aviani i tarreni piantaiani l'alivi, l'alivi piantaiani cum'è aghju dittu. Di volti sciappaiani i tami cusì, a piantaiani a tama in tarra eppo' u pedu d'alivi, quandu si pianta nanzu trè anni, dopu trè anni dopu l'alivi faci subito ma pendanti trè anni ùn ci hè micca alivi. Piantaiani cusì, insitiani u dastru, oltrimenti piantaiani cusì, induva ùn ci era micca dastru piantaiani un ceppu cusì, a tama, a piantaiani, a purtaiani, a priservaiani pà l'animali. L'animali ci vulia *grillage, à fur à misura, era prutetta chì l'animali ùn tuccaia micca.

Santu Petru di Tenda

Dunqua l'alivi si piantani annantu à qualsiasi tarreni ? Ci so i terreni più o menu boni s'ellu ci hè a terra. S'ellu ci hè, ùn ci vole micca ch'ellu ci sippia troppu troppu acqua, chì l'acqua ùn stagni micca l'invernu.

Ci vole un tarrenu appesu ? Ci vole un tarrenu mancu tantu appesu ma chì ùn face micca troppu pozzi pendante un mese o duii mesi. L'invernu s'ellu piove, ci vole un tarrenu abbastanza prufondu di manera à chì e radiche possinu andà. Ma *enfin s'addatta à tutti i terreni. Renderà più o menu ma s'addatta à tutti i terreni. Cos'ellu hè, chì i nostri vechji avianu i prublemi, avà piantemu, cumpremu, u piantemu, bò ci hè e rigate tuttu. Ind'è i tempi allora pè resiste à a sicchia, pè ùn dallu micca troppu, insitavanu l'alive selvatiche digià, era u più faciule per elli.

Et quand ils plantaient les oliviers, ils prenaient, ils brisaient de vieux oliviers, ils faisaient en français ça s'appelle un souchet je ne sais pas comment ça s'appelle en corse. Ils le plantaient jusqu'à quatre vingt centimètres sous terre. Il mettait un an pour sortir. Ils le laissaient grandir et ils le greffaient à deux mètres au minimum de façon à pouvoir lâcher les bêtes en dessous parce que ces terrains servaient également pour les bêtes. Ils les protégeaient avec les ronces, avec plusieurs choses.

Et ensuite ils greffaient mais il fallait aussi quelques années pour qu'il grandisse et qu'il grossisse, pour qu'il soit assez gros pour greffer. Après il prenait. Les premières années, ils lui mettaient, s'ils pouvaient, s'il y avait le fleuve, les femmes transportaient, sur la tête, dans les seilles. Ma grand-mère, se souvient, elle est morte en soixante six, elle avait presque cent ans. Jeune, elle avait arrosé les oliviers, les femmes allaient à la fontaine avec les seilles sur la tête et elles allaient arroser les oliviers. L'été donc, où les derniers oliviers ont été plantés à Santu Petru. Et en étant assez profonds, ils résistaient à la sécheresse, ils tenaient. Il n'y avait pas tellement besoin de tant d'eau mais il fallait bien vingt cinq ans pour qu'ils donnent des olives. Il faut le planter pour qu'il grandisse maintenant au bout de sept, huit ans, on commence à faire une récolte. La différence, c'est qu'on disait qu'on plantait pour les enfants, on ne plantait pas pour soi, on plantait pour les générations à venir, voilà.

È quand'elli piantavanu l'alive, pigliavanu, rumpianu vechje alive, *ils faisaient si chjama in francese *un souchet ùn sò micca cume si chjamava in corsu. U piantavanu fine à ottanta centimi sottu terra. Mettia un annu pè sorte. U lacavanu ingrandà è u insitavanu à u più à duoi metri à minima di manera à pudecci cappià e bestie sottu perchè issi terreni servinu dinù pè e bestie. I protegghivanu cù i tanghi, cù parecchje affare. È dopu insitavanu ma ci vulia dinù unipochi d'anni pè ch'ellu cullessi pè ch'ellu ingrussessi pè ch'ellu sippii abbastanza grossu pè insità. Dopu picciava. I primi anni, li mettianu, s'elli pudianu, s'ellu ci era u fiume trescinavanu, annantu, in capu e donne ind'è e sechje. A mo caccara, s'arricorda, hè morta in sissanta sei, avia guasgi centu anni. Giovana avia annacquatu l'alive, e donne andavanu à a funtana cù e sechje in capu è andavanu à annacquà l'alive. L'estate dunque, l'ultime alive sò state piantate in Santu Petru. È in essendu assai prufondi, resistianu à a sicchia, tenianu. Ùn ci era micca bisognu di tant'acqua ma ci vulia vinti cinque anni per ch'elli dessinu bè l'alive. Ci vole à piantalla ch'ella ingrandessi avà à u capu di sette, ott'anni si cumencia à fà una raccolta. A differenza, allora si dicia chì si piantava pè i figlioli, ùn si piantava micca per sè, si piantava per e generazione ch'avianu da vene *voilà.

Cycle de l'olivier

Filicetu

Pourquoi l'olivier est-il parfois chargé et parfois non ? Cette année, il y a une belle récolte parce que l'an dernier il a plu.

Lecci

Parce qu'ici, il n'y avait pas tout le temps des olives. Il y avait deux ans où il y avait des olives et ensuite il n'y avait pas d'olives pendant deux ou trois ans.

Pourquoi n'y avait-il pas d'olives tous les ans ? Soit la maladie, alors elles ne venaient pas, soit la sécheresse.

Letia

Et cela dépend de quoi qu'ils soient chargés ou pas ? Ah généralement c'est tous les deux ans, on dit : *à l'anna* c'est à dire qu'il produit une année sur deux. L'alternance en français.

Pourquoi ce n'est pas tous les ans ? Parce qu'il se repose. Les oliviers ici ne sont pas taillés, ils ne sont pas taillés, ce sont des variétés qui sont faites pour beaucoup produire une année et l'année suivante, elles se reposent et cela arrange tout le monde. Parce qu'un olivier, prenez un olivier qui est sur le Continent qui est taillé, certains de ceux qu'ils font maintenant, certaines plantations. Il produit par exemple un décalitre d'olive parce qu'il est biné, taillé et tout ça et puis vous avez des oliviers comme celui-là. Là où j'ai les oliviers, ces oliviers là, ces grands, tous les deux ans, ils donnent vingt et trente décalitres d'huile, euh...vingt et trente décalitres d'olives. Et un décalitre de cette variété là du mois de mai et du moi de juin donne de deux litres et demi à trois litres par *bacinu* ce sui veut dire que vous avez ici les plus belles olives, il y a le grand qui est ici. Il y en a trois qui sont mes préférés celui-là, celui-là et celui là-bas qui donnent vingt, trente, au moins vingt décalitres de choses, vingt décalitres d'olives ce qui fait cinquante litres d'huile. Un pied donne cinquante litres d'huile, donc il peut se reposer l'année suivante.

Oui, oui il y en a assez. Et moi j'ai intérêt à ce qu'ils produisent beaucoup une année parce que je ne les cueille pas... J'ai les filets ici, j'ai ces choses rouges, après je les mets sur l'arbre pour faire même la *ghjandaghja*. Je ne cueille qu'une année mais l'année où je cueille, ils produisent autant que deux ailleurs. Ceux qui produisent tous les ans, parce qu'il y a ces variétés, qu'ils ont fait venir maintenant comme la piscioline et compagnie. Celles-ci produisent tous les ans mais je ne sais pas si ça en vaut la peine.

Cycle de l'olivier

Filicetu

Parchì l'alivu hè carcu è altri volti nò ? Quist'annu, ci hè una bella ricolta parchì annu hà piossu.

Lecci

Parchì qui, l'alivi ùn ci era micca tutti l'anni. Ci era duui anni induva ci era l'alivi eppu' dopu staghjia duui o trè anni induva ùn ci era micca.

Parchì ùn ci era micca tutti l'anni l'alivi ? O a malatia, ùn vinia micca, o a sicchia.

Letia

È da chì dipendi ch'iddi siani carchi o nò ? Ah in generale ghjè tutti i duui anni, si dice : à l'anna, l'aliva à l'anna *c'est-à-dire *que produce un annu annantu à duui. L'alternance in francese.

Parchì ùn hè micca tutti l'anni ? Parchì si riposa. L'alive quì ùn sò micca putate, ùn sò micca tagliate, sò qualità chì sò fatte pà pruce assai un annu è l'annu dopu si riposanu è arranghja à tuttu ugnunu. Parchì un aliva, pigliate un aliva chì ghjè in Cuntinente chì hè putata, certe ch'elli facianu avà, certe piantazione. Produce par esempiu un decaltru d'alive parchì ella hè bè putata tuttu què eppu' avete un aliva cum'è queste quì. Quissa ci aghju l'alive, st'alive quì, ste maiò, tutti i duui anni, danu vinti è trenta decaltri d'oliu, *euh ... vinti è trenta decaltri d'alive. È un decaltru quì di sta qualità quì di u mese di maghju è di ghjugnu dà duui litri è mezu à trè litri à bacinu ciò chì vole di chì ci avete l'alive quì e più belle, aghju a maiò chì hè chivi. N'aghju trè chì sò e me preferite quessa quì, quessa quì è quella quallà chì danu vinti, trenta, à u minimu vinti decaltri di cosu, vinti decaltri d'alive facenu cinquanta litri d'oliu. Un pede dà cinquanta litri d'oliu dunque si pò ripusà l'annu dopu.

Iè, iè ci n'hè abbastanza. È eiu aghju interessu à ch'ella produschi un annu assai parchì ùn le cogliu... Aghju i filetti quì, aghju issi cosi rossi, dopu i mettu annantu à l'arburu pà fà ancu a ghjandaghja. Cogliu chè un annu ma l'annu ch'e cogliu, producianu quantu duui anni in altrò. Quelle chì producianu tutti l'anni, parchì ci sò quesse qualità, ch'elli anu ghjuntu avà cum'è e *piscioline è cumpagnia. Quesse quì ci hè chì producianu tutti l'anni ma ùn sò micca s'ellu ne vale a pena.

Le tout, c'est que l'huile soit de bonne qualité. Ils se conservent deux ans donc, c'est avantageux qu'ils ne produisent que tous les deux ans. Alors il y a soit disant des ingénieurs, ils se disent ingénieurs, elle est longue la compagnie des ingénieurs. Il y a ceux qui sortent de polytechnique et il y a ceux qui sortent de la chambre d'agriculture et ils s'appellent tous ingénieurs alors, dit le français : « Il y a de quoi boire et de quoi manger chez les ingénieurs. » Et moi, je préfère l'alternance comme ça pendant un an, on est en paix.

Et à quel moment commence la floraison de l'olivier ? Mai, juin. Il y a un proverbe qui dit : « tramula di ghjungnu, oliu pienu u grugnu. » Quand en juin il y a la fleur de l'olivier, il y a beaucoup d'huile voilà. Il y a de l'huile plein le *grugnu*, le *grugnu* c'est le groin.

Patrimoni u 1

Mais l'arbre fait des olives tous les ans ou tous les deux ans ? Non, non. Tous les deux ans oui et puis parfois pas. Quand c'est l'époque, à ce moment, ils sont surchargés, beaux, tous fleuris. Là, ils font.

Et pourquoi ils ne font pas tous les ans ? D'après moi, certaines années, à cause du temps, le froid qui fait tomber les fleurs, quelque chose, autrement l'an dernier, cette année peut-être pas et l'année suivante ils les font encore. Certaines années, ils font deux et trois années continues et puis certaines fois, non.

Comment dit-on quand les oliviers sont chargés ? Comment dit-on en corse le mot chargé ?
L'alive quist'annu sò carche, ils sont tous bien chargés, *carche*.

Et de quoi dépend le fait que les oliviers soient chargés ou pas ? Du temps ? Le temps y est pour quelque chose. Quand le temps est bon, l'olivier marche mieux mais quand il fait froid, un mauvais vent, là encore, l'olivier souffre. Mais si la saison est bonne, l'olivier fleurit et fait son beau fruit.

Comment dit-on la fleur de l'olivier ? *A trama, a trama*, la fleur s'appelle *a trama di l'alivu*.

Et à quel moment se fait la floraison ? A quel moment y a-t-il des fleurs sur l'arbre ? Cette année, les oliviers sont en fleurs. Ils sont bien fleuris, l'année va être bonne quand il y a beaucoup de fleurs, la fleur.

Et quand est-ce que les fleurs sont sur l'arbre, en juin ? En juin. En juin c'est la pleine floraison. Et quand les oliviers sont chargés, sur certains oliviers, il y a une petite chose blanche qu'ils appellent la *mana*, si on la décroche on la met dans... Elle est très douce. La *mana*, c'est un petit bouton sur le fruit de l'olivier de cette taille, tout petit. Ils l'appellent la *mana* et la *mana*, c'est une chose très douce.

U tuttu, hè chì l'oliu sia di bona qualità parchì l'oliu di bona qualità, si cunserva duii anni dunque ghjè un avantaghju ch'elle ùn producianu chè tutti i duii anni. Allora ci sò *soit *disant ingeniori, si dicenu ingeniori, hè longa a cumpagnia di l'ingeniori. Ci sò quelli chì sortenu di a pulitennica eppo' ci sò di quelli chì sortenu da una camera di l'agricultura è si chjamanu tutti ingeniori allora, dice u francese "Il y a de quoi boire et de quoi manger chez les ingénieurs". È eiu, priferghju l'alternance cusì durante un annu omu hà a pace.

È à chì mumentu cumincia a fiuritura di l'alivu ? Maghju, ghjugnu. Ci hè un proverbiu chì dice: " tramula di ghjugnu, oliu pienu u grugnu". Quandu a tramula di ghjugnu ci hè monda oliu *voilà. Ci hè oliu pienu u grugnu, u grugnu c'est le groin.

Patrimoniu 1

Ma l'arburu faci alivi tutti l'anni, tutti i duii anni ? Nò, nò. Tutti i duii anni si eppo' certe volte micca ma quandu hè l'epica tandu sò carche, belle, tutte fiurite. Tandu facenu.

È parchì ùn facenu micca sempri ? Eh certi anni quantu à me forse u tempu, u fretu chì face cascà i fiori, qualcosa, altrimenti quist'annu fà, quist'annu forse micca è l'annu dopu torna e facenu eppo' cert'anni facenu duie è trè anni cuntinui eppo' certe volte micca.

Cumu si dici quandu l'alivi sò carchi ? In corsu cumu si dici issa parola 'chargé' ? L'alive quist'annu sò carche, sò tutte belle belle, carche.

È di chì dipende chì l'alivu sia carcu o nò ? Di u tempu ? U tempu hè pè qualcosa. Quandu u tempu hè bonu l'aliva marchja megliu ma quandu face u fretu, ventacciu tandu l'aliva torna soffre ma sì a stagione hè bona, l'aliva fiurisce è face u so bellu fruttu.

Cumu si dici 'la fleur de l'olivier' ? A trama, a trama, u fiore si chjama a trama di l'aliva.

È à chì mumentu si faci a fiuritura ? À chì mumentu ci sò e trame nantu à l'arburi ?

Quist'annu l'alive sò in tramite. Sò belle fiurite, l'annata hà da esse bella quandu ci hè assai trama, u fiore.

È i fiori sò quandu annantu à l'arburu, di ghjugnu ? Di ghjugnu. Di ghjugnu ghjè a piena fiurella. È quandu ci hè l'alive chì sò carche nantu à certe alive ci hè un affaruccia bianca ch'elli a chjamanu a mana è issa mana hè un affare dolce dolce dolce. Nantu à l'alive un affarucciu biancu a chjamanu a mana, *si on le décroche on le met dans... ghjè dolce dolce dolce. A mana ghjè un buttunucciu nantu à u fruttu d'aliva tamantu cusì, chjucu chjucu chjucu, a chjamanu a mana è a mana ghjè robba dolce dolce dolce.

Patrimoniu 2

Comment dit-on quand les oliviers sont chargés ? L'aliva...una bona annata. Un annata bona.

De quoi dépend le fait qu'il y ait tant d'olives sur l'arbre ? L'aliva hè carca. Quist'annau hè una bona annata, sò carche.

Et cela dépend-il du temps ? De quoi cela dépend qu'il soit chargé ? Si la saison a été bonne les anciens disaient : « Que ce soit une bonne année. ». S'il neigeait, après, quand il y avait une tempête de neige comme ça en hiver, la neige, le froid, l'olive réussissait mieux. Parce qu'en hiver, il y a le ver, la mouche, certaines choses qui se meurent.

A quel moment commençait la floraison ? En mai. En mai, mai, juin, mai, juin.

Porti Vechju

Ailleurs, ils ont des olives tous les ans et chez nous, c'est tous les deux ou trois ans parce que l'olivier n'est pas coupé, il faut qu'il soit coupé.

Santa Lucia di Tallà

Et cela dépend de quoi qu'ils soient chargés ou pas ? Du temps ? Ah du temps selon la saison qu'il fait si c'est... si c'est de chose, cela sauve les olives en septembre, le mois de septembre. Si septembre est bon, qu'il ne fait ni trop chaud ni rien les oliviers... autrement il y a la mouche et ensuite ils tombent et voilà.

Et à quel moment la floraison de l'olivier se fait-elle ? Et bien en chose, elle commence en juin.

En juin. La fleur en juin. *Tramula di ghjungnu oliu punghji.* S'il va y avoir une fleur, il va y avoir de l'huile, *l'oliu punghja.* En septembre ça va, après septembre, ce sont de mauvaises choses.

Après septembre il y a des olives ? En septembre, il y a de tout. Si en septembre il ne fait pas trop chaud, le temps est un peu frais... sales mouches, la mouche, voilà les olives tiennent. Autrement, elles tombent. On a des olives tous les deux ans. Il faut compter à peu près tous les deux ans.

Santu Petru di Tenda

Et de quoi dépend le fait que l'olivier soit chargé ? Du temps ? Cela dépend déjà du temps. Qu'il pleuve, que la floraison se fasse sans, qu'il pleuve avant.

Patrimoniu 2

Cumu si dici quandu 'les oliviers sont chargés' ? L'aliva... una bona annata. Un annata bona.

Da ch'è dipendi quissu ch'idda ci sia tanti alivi annantu à l'arburu ? L'aliva hè carca. Quist'annu hè una bona annata, sò carche.

È da ch'è dipendi da u tempu ? Da ch'è dipendi ch'iddu sia carcu ? Sì a stagione era bona i vechji dicianu: "Ch'ella sia un'annata bona." s'ella faccia a neve, dopu quandu faccia una nivaghja cusì l'invernu, a neve, u fretu l'aliva riescia megliu. Perchè d'invernu ci hè u vermu, a mosca, unepoche affare ch'è si morenu.

À ch'è mumentu cumincia a fiuritura ? Di maghju. Di maghju, maghju, ghjugnu, maghju, ghjugnu.

Porti Vechju

In altri loca t'ani l'alivi tutti l'anni è ind'è no sò tutti i duoi o trè anni parchi l'aliva ùn hè micca taddata, ci voli ch'idda sia taddata.

Santa Lucia di Tallà

È da ch'è dipendi ch'iddi siani carchi o nò ? Da u tempu ? Ah da u tempu secondu a staghjoni ch'è faci s'è ghjè... s'idda hè di cosu, salva l'alivi hè settembri, u mesi di settembri. Si settembri hè bonu, ch'ùn faci micca troppu caldu ni nudda l'alivi ... altrimenti ci hè a mosca è dopu casca è *voilà.

È à ch'è mumentu si faci a fiuritura di l'alivi ? È bè di cosa di ghjugnu cumincia.

Di ghjugnu. A tramula di ghjugnu. Tramula di ghjugnu, oliu punghji. Sì ci hà de essa una tramula ci hà da essa oliu, l'oliu punghja. Sittembri va bè, dopu sittembri hè rubbaccia.

Dopu sittembri ci sò l'alivi ? Sittembri ci hè di tuttu. Sì di sittembri ùn faci micca monda caldu, u tempu hè un pocu friscu ... mascacci, a musca, *voilà l'alivi teni altrimenti si ni fala. T'avemu l'alivi tutti i duoi anni. Ci voli à cuntà à pocu pressu tutti i duoi anni.

Santu Petru di Tenda

È da ch'è dipendi ch'è l'alivu sia carcu ? Da u tempu ? Dipende digià di u tempu. Ch'ellu piovi, ch'è a sfuritura si face senza, ch'ellu piovi nanzu.

Parce que, quand il pleut, c'est mieux qu'il ne pleuve pas parce qu'elles se collent, les olives se collent. C'est le plus important. Et ensuite cela dépend qu'il n'y ait pas de sécheresse durant l'été car autrement l'arbre, l'olivier est un arbre millénaire, c'est un arbre du désert. Alors que fait-il ? Comme c'est arrivé en 2003, nous avons eu deux années où nous avons perdu toute la récolte. Ils étaient *carche triccie* (très chargés), comme on le dit chez nous et quand ils se sont aperçus que le fruit ne pouvait plus tenir à cause de la sécheresse, ils ont jeté le fruit. En une semaine toutes les olives tombent acerbes par terre et la moitié des feuilles. Les autres feuilles se tordent et après elles attendent l'eau. Et je pense que dans les déserts, l'olivier peut attendre quelques années hein il ne meurt pas quand il pleut hop il repart.

Il faut qu'il pleuve avant ? Il faut qu'il pleuve en hiver, qu'il ait sa quantité d'eau et ensuite, il ne faut pas qu'il pleuve en mai quand les arbres fleurissent. Quand ils fleurissent, s'il pleut, le pollen ne se répand pas et il n'y a pas de floraison, et voilà.

Donc à quel moment commence la floraison ? Alors, la floraison commence en mai, en avril en mai. Alors il y a un proverbe qui dit : « Sfiuritura di maghju oliu per assaghju, sfiuritura di ghjunghju oilu à lavà rugnu. » Donc c'était important. Alors, maintenant nous savons pourquoi c'est. Autrefois les anciens, ils avaient la mouche de l'olive. Quand il y avait une bonne année, tous les deux ans parce qu'il y avait l'alternance. L'olivier corse ne faisait pas tous les ans et il ne pouvait pas, cela s'explique.

Il fait tous les combien ? Tous les deux ans. Il y a une alternance tous les deux ans. Parce que c'est explicable, quand elle est mûre, quand elle est toujours sur l'arbre, l'olive tombe. Elle tombe le plus au mois d'avril et de mai, et l'olivier fleurit en avril et en mai. Il ne peut pas fleurir et avoir le fruit donc, il se repose un an et il recommence. Tous les deux ans, nous avons une année d'olives.

Perchè quand'ellu piove, megliu ch'ellu ùn piovi micca perchè si collanu, l'alive si collanu. Hè u più impurtante. È dopu dipende ch'ellu ùn ci sia micca sicchia durante l'estate ch'altrimente l'arburu, l'aliva hè un arburu millenariu, hè un arburu di desertu allora cosa face ? Cum'ellu hè accadutu in 2003, avemu avutu duie annate avemu persu tutta a ricolta. Eranu carche tricce, cum'ellu si dice ind'è noi è quandu l'anu vistu ch'ùn pudianu più tene u fruttu per via di a sicchia, ghjettanu u fruttu. In una semana tutte l'alive cascanu in terra macerbe è a metà di e fronde. L'astre fronde s'intorchjanu è dopu aspetta l'acqua. È pensu chì ind'è i diserti, po aspetta ancu qualchi annu hein ùn morre micca è quand'ellu piove *hop riparte.

Ci vole ch'iddu piovi nanzu ? Ci vole ch'ellu piovi in invernù, ch'ellu abbia a so quantità d'acqua è dopu, ùn ci vole micca ch'ellu piovi di maghju quand'elle sfiuriscianu. Perchè quand'elle sfiuriscianu s'ellu piove u *pollen ùn si sparghje micca è ùn ci hè micca sfiuritura, *et *voilà.

Dunqua à chì mumentu cumincia a fiuritura ? Allora a sfiuritura cumencia di maghju, d'aprile è maghju. Allora ci hè un pruverbu chì dice: “Sfiuritura di maghju oliu per assaghju, sfiuritura di ghjugnu oliu à lavà rugnu.” Dunque ghjera impurtante. Allora avà sapemu pè cos'ellu hè. Tandu i vechji, ci hè a mosca di l'alive.

Quand'ellu ci era una bona annata, tutti i duii anni, perchè ci hè l'arternenza. L'aliva corsa ùn face micca tutti l'anni è ùn pò micca, si spiega.

Faci tutti i quanti ? Tutti i duii anni. *Il y a une alternance tous les deux ans. Perchè ghjè spiechevule, quand'ella hè matura, quand'ella hè sempre nantu à l'arburu, casca. U più ch'ella casca hè aprile è maghju, è l'aliva fiurisce aprile è maghju. Ùn pò micca fiurisce è avè u fruttu dunque, s'arriposa un annu è ricumincia. Tutti i duii anni, avemu un annata d'alive.

La taille de l'olivier

Patrimoniou 1

Fallait-il couper certaines branches de l'olivier ? Certaines fois, il fallait tailler les oliviers, les faire plus beaux, trop de feuillages... un peu et l'olivier est plus beau quand il est taillé, l'arbre.

Il produite mieux ? Donne-t-il plus de fruits quand il est coupé ? Pourquoi est-ce nécessaire ? Non. Il est plus beau et alors il fait plus de fruits.

Patrimoniou 2

Et l'olivier on le laisse comme il est ou bien il faut couper certaines branches ? Oui. Les oliviers, ici en dessous, il y a un olivier qui a plusieurs siècles. Nous en faisons même du bois, nous les élaguions, nous les coupions, et après pour les nouvelles boutures, c'est ça qui faisait l'huile.

Parce que si on ne taillait il ne faisait plus d'olives ? Non, pas tellement pour les olives parce que, plutôt lorsqu'il neigeait ou quoi ils se brisaient, certaines grosses branches mesuraient trois, quatre et cinq mètres.

Et quand les coupait-on ? Tous les ans ? Non. Tous les deux ou trois ans, tous les deux ou trois ans.

Avec quoi, quel était l'outil pour le tailler ? La hache, la scie et la serpette.

Et donc ce bois coupé servait à ? Le feu, il servait à faire le feu à la maison. Ah nous faisons pour la semaine sainte, nous faisons les petites croix et nous prenions... d'olivier pour accrocher les petites croix.

Porti Vechju

On n'élaguait pas pour avoir une production mais pour donner à manger aux bêtes, pour nourrir les bêtes. Bon, il y en a qui taillaient tous des dix ans, tous les quinze ans, il y a avait un roulement. Normalement, l'olivier n'était pas considéré comme un arbre fruitier, il était considéré comme un arbre. *Du maquis ?* Comme de forêt.

La taille de l'olivier

Patrimoniù 1

Ci vulia à taddà certi rami di l'alivu ? Certe volte, l'alive ci vulia à putalle, à taglialle, à falle più belle, troppu pampana appena è l'aliva hè più bella quandu hè putata, l'arburu.

Dà meddu l'alivi o nò ? Dà di più frutti quandu hè taddatu ? Parchi hè nicissariu ? Nò. Ghjè più bella è face assai frutti tandu.

Patrimoniù 2

È l'alivu si lascia cum'iddu hè o ci voli à taddà certi rami ? Iè. L'alive, sottu quì ci hè quì un aliva, hà seculi è seculi. Ne faciamu ancu e legne, e scapavamu, e tagliavamu, è dopu pè e putizze nove, ghjè quessu chì faccia l'oliu.

Parchi s'ùn si taddaia micca dopu ùn faccia più alivi ? Nò, mancu tantu pè l'alive chì, piuttosto quandu nivava o chè si truncavanu, certi ghjamboni facianu trè, quattru et cinque metri.

È si taddaiani quandu tutti l'anni ? Nò. Ogni duii o trè anni, ogni duii o trè anni.

Incù chì, qualesu era l'attrazzu pà taddallu ? A piola, u sigone è u pinnatu.

È dunqua dopu issu legnu taddatu sirvia pà ? U focu, servia pè fà u focu in casa. Ah faciamu pè a semana santa, faciamu e crucette è pigliavamu ... d'aliva pè appiccà e crucette.

Porti Vechju

Si rimundulaia micca pà avè una pruduzzioni ma pà dà à manghjà à l'animali, pà affrundà l'animali. Bò ci sò chì taddaiani tutti i deci anni, tutti i quindici anni, ci era un *rullamentu. Nurmamenti, l'alivi ùn era micca cunsideratu comu un *arbre *fruitier, era consideratu comu un arburu. *Di machja ?* Com'è di furesta.

Santa Lucia di Tallà

Et coupait-on parfois les branches ? Oui, oui ils taillaient les branches seulement pour l'olivier. Il y avait ceux qui se trompaient un peu parce que chez nous, il ne faut jamais couper les oliviers en mars.

Pourquoi ? Parce que l'olivier doit trouver *a difesa* en mars, *a difesa*. Quand l'olivier devenait un peu trop vieux, nous coupions la *difesa* et nous la jetions. Mais certains se trompaient et coupaient même en mars. En mars parfois, le temps est mauvais, il gèle, quand il gèle, il y a des oliviers qui meurent. Moi j'ai vu, j'ai coupé, je les ai toujours coupés en avril je ne perds jamais rien.

Quand le taillez-vous ? En avril. En avril, il ne faut pas les couper avant. Il vaut mieux les couper en novembre mais pas en mars, je peux t'en donner l'explication, toutes les choses. Il y a des oliviers taillés en mars qui ne partaient pas, cela dépend du lieu. Si c'est un lieu chaud, ça peut sauver, si c'est un lieu où il fait froid, s'il gelait, les oliviers ne partaient pas. Il faut couper les oliviers au mois de mars, voilà et élaguer, et élaguer à l'intérieur.

Rimundulà ? En quoi consiste cette action ? Tailler les choses sèches et autres choses comme ça.

Quand le fait-on ? On peut le faire à n'importe quel moment mais s'il faut couper la *difesa* comme on le faisait avant, il ne faut pas la tailler avant le mois d'avril. C'est une chose... parce qu'il y en a qui ne le savent pas.

Santu Petru di Tenda

Et alors, il y avait les oliviers. Ils les nettoyaient, ils les taillaient avec une hache, avec une petite hache. Ils montaient dessus pour les nettoyer un peu. Mais comme la *biancaghja* monte jusqu'à vingt mètres, donc, ils n'ont plus la possibilité de monter les nettoyer. Ils n'y arrivaient plus, c'était trop dangereux. Alors que faisaient-ils ? Tous les quarante ou cinquante ans, ils les élaguaient, alors *scapà* les oliviers, c'est à dire qu'ils montaient et cinquante centimètres au-dessus de la greffe, ils coupaient complètement l'olivier.

Tout ? Tout, il le jetait complètement à terre. Après, il fallait quinze ans pour qu'il refasse un bel olivier. Après, ils sortaient les branches et au bout de quinze ans, c'était à nouveau un bel olivier et alors que faisaient-ils ? Ils faisaient un bout du champ, un champ à côté, pour ne pas avoir... pour ne pas perdre toutes les récoltes en même temps. Mais quand il était trop grand, qu'il avait trop de bois, il ne donnait plus d'olives. Donc, il fallait l'élaguer et comme ils n'avaient pas la possibilité de monter avec un harnais pour le nettoyer, il fallait qu'ils le coupent.

Santa Lucia di Tallà

È si taddaiani certi volti i branchi ? Iè, iè l'alivi a taddaiani sulamenti l'alivi. Ci era quiddi chì si sbagliaiani un pocu parchì in i nosci lochi qui, ùn ci voli mai taddà l'alivi in marzu.

Parchì ? Parchì l'alivi di marzu ci voli ch'iddu trovi a difesa, a difesa. Quando l'alivu diventa un pocu troppu vechju taddaiami a difesa è buttaiami. Ma ci erani quiddi chì sbagliaiani à taddà ancu di marzu. Di marzu di volta, u tempu hè gattivu, cotra, quand'iddu cotra, ci sò l'alivi morenu. Eiu aghju vistu, aghju taddatu, l'aghju taddati sempri d'aprili ùn perdu mai nudda.

Quandu u taddati ? D'aprili. D'aprili, ùn ci voli micca taddalli nanzu. Hè meddu à taddalli di nuvembri ma micca di marzu, quissu ti possu dà a spiegazioni, tutti i cosi. L'alivi taddatu di marzu ci sò quiddi chì ùn partani micca, si dipenda di u locu. S'iddu hè un locu caldu, pò salvà, s'è hè un locu chì faci fritu, s'è faccia u cutrinu l'alivi ùn parta micca. L'alivi ci voli à taddalli d'aprili, *voilà po' rimundulà, po' rimundulà indrintu.

Rimundulà chì si faci ? Taddà robba sicca o affari cusì.

Quissu si faci à chì mumentu ? N'impurta chì mumentu si pò fà ma s'è ghjè à taddallu a difesa cum'è no a taddaiami nanzi, ùn ci voli micca taddallu nanzu u mesi d'aprili. Ghjè una cosa... parchì ci sò chì ùn a sani micca.

Santu Petru di Tenda

È allora, ci era l'alive. E pulianu, e tagliavanu cù una piola, cù una pioletta. Cullavanu nantu pè pulille appena. Ma cum'è a biancaghja colla fine à vinti metri, dunque, ùn anu più a possibilità di cullà à pulisce. Ùn ci ghjunghjarianu più, era troppu *dangiorosu. Allora cosa facianu ? Tutti i quaranta o cinquant'anni e scapavanu, allora scapà l'alive *c'est-à-dire chì cullavanu è cinquanta centimi sopra à a *greffa tagliavanu completamente l'aliva.

Tuttu tuttu ? Tuttu, a lampavanu in terra cumpletamente. Dopu, ci vulia quindici anni pè ch'ella rifessi una bella aliva. Dopu, levavanu i ghjamboni è à u capu di quindici anni, era dinù un aliva è allora cosa facianu ? Facianu un pezzu di u chjosu, un chjosu accanto, micca pè ùn avè... pè ùn perde tutte e raccolte à tempu. Ma quand'ella era troppu grande, ch'ella avia troppu legnu ùn dava più alive. Dunque, ci vulia à scapalla è cum'è ùn avianu micca a pussibilità di cullà incù un *harnais pè pulilla ci vulia ch'elli a tagliessenu.

Mais c'était tout, tout était expliqué, c'était tout chose. Les anciens le réunissaient, ils allaient dans le champ pour voir, ils regardaient comment il était. C'était une perte énorme du capital d'élaguer un olivier. Il fallait attendre quinze ans pour qu'il donne à nouveau.

Mais étaient-ils obligés de tout couper ? S'ils ne le faisaient pas, ils ne faisaient plus d'olives mais c'était une décision difficile à prendre, comprends-tu ? Alors c'étaient les anciens qui se réunissaient, ils allaient voir s'ils étaient réellement obligés de les élaguer. Après, ils ont fait du bois, ils ont fait du sauvage. Mais jusqu'à la guerre de quatorze, on n'élaguait pas les oliviers comme ça.

Et à quoi servait ce bois après ? Il servait à faire les travaux. Ici, il y avait deux maisons, il y avait presque un olivier entier, de quoi faire un toit avec toutes ces branches qu'ils faisaient, c'est merveilleux. Ils l'ont fait monter là haut, il servait pour les charpentes du toit. Le bois était utilisé pour le feu parce que c'est un de ceux qui brûlent le mieux. Donc, ils s'en servaient pour tout, pour faire, par exemple les presses. Elles étaient faites en bois d'olivier, c'était le plus dur, le plus solide. Il y a un proverbe qui dit, comment dit-il ? Attends : « Legnu d'alivu Santu è Benedettu chi brusgia frescu è seccu. » Parce que tu pouvais le couper, le mettre au feu, il brûlait tout de suite, il est plein d'huile. Donc, c'est un bois extraordinaire. Ils s'en servaient un peu pour tout. Ils s'en servaient pour faire les socs du *marale*, le *marale* c'est une partie de l'aratu là où va la barre de fer pour qu'il résiste aux labours. C'est un bois tellement dur qu'il ne s'usait pas, moins que les autres tu vois ? Le bois d'olivier servait à plein de choses.

Dunque, ci vulia à scapalla è cum'è ùn avianu micca a pussibilità di cullà incù un *harnais pè pulilla ci vulia ch'elli a tagliessenu. Ma era tuttu, era tuttu specificatu, era tuttu cosa. Si riunianu i vechji, andavanu ind'è u chjosu à vede, guardavanu cum'ella era perchè era una perdita di capitale enorme, scapà un aliva. Ci vulia aspettà quindici anni pè ch'ellu dessi.

Iè ma erani ubbligati di tuttu taddà ? S'elli ùn a facianu micca ùn facianu più alive ma ghjera una decisione difficile à piglià capisci ? Allora ghjeranu i vechji chì si riunivanu, andavanu à vede s'elli eranu propiu ubbligati di scapalle. Dopu, anu fattu e legne, anu fattu u selvaticu. Ma affine nanzu à a guerra di quartodici, scapà l'alive ùn si facia micca cusì è cusì.

È a chì sirvia dopu issu legnu ? Servia pè fà i travagli. Qui, ci era duie case, ci era guasgi un aliva sana, pè fà u tettu cù tutti i ghjamboni chì facianu, hè mervegliosu. L'anu fattu cullà quassù, servia pè e *charpentes di u tettu. U legnu era utilizatu per u focu perchè hè unu di i megliu chì brusgia. Dunque, si ne servianu pè tuttu, pè fà, per esempiu e presse eranu fattu in legnu d'alivu, era u più duru, era u più solidu. Ci hè un pruverbu chì dice, cume dice ? aspetta: “Legnu d'alivu Santu è benettu chì brusgia frescu è seccu.” Perchè u pudie taglià u metti in u focu brusgia subitu, hè pienu oliu. Dunque, ghjè un legnu straordinariu. Si ne servianu appena per tuttu. Si ne servianu pè fà e vomare di u marale, u marale hè u pezzu di l'aratu induva ci v'è u barru in ferru pè ch'ellu resistissi à lavurà, ghjè un legnu talmentu duru ch'ùn si frustava micca, menu chè l'altri vedi ? Servia pè pienu d'affari u legnu d'alivu.

La mouche de l'olivier

Patrimoni 1

Savez-vous quelles sont les maladies de l'olivier ? Ah c'est une mouche qui arrive et qui les pique et à ce moment l'olive tombe. Mais quand les oliviers sont très chargés, certaines olives sont piquées mais les autres sont bonnes après, et pour l'huile c'est bon.

Mais celles qui ont été piquées, on ne pouvait rien en faire ? Mais même celles qui sont piquées sont bonnes hein.

On peut les utiliser quand même ? Ils les pressent quand même oui. Ils les ramassent oui l'huile à l'intérieur est bonne.

Et à quel moment vient cette piqûre de la mouche ? Les mouches piquent quand elles sont un peu en forme, quand les olives sont un peu mûres. À ce moment, la mouche pique.

Et il y avait quelque chose, des traitements pour ça ? Non, non, non. A mon époque, ils ne faisaient rien non, non rien du tout. Celles qui sont piquées après tombent par terre et elles ne sont pas bonnes.

Patrimoni 2

Il y a des maladies que peut avoir l'olivier ? A l'époque, pas comme ça, mais maintenant il y a une mouche qui le pique.

Et à quel moment pique-t-elle ? Quand elle le pique, après, il y a un ver qui mange l'olive et elle tombe.

Et à ce moment là, on perd tout ou on réussit quand même à récupérer quelque chose ? Ah d'ordinaire, on perd tout.

Et il n'existait pas de traitement non ? A l'époque non. C'est pour cela que les anciens disaient : « Il faut qu'il neige, il faut qu'il fasse froid pour tuer la mouche, pour tuer tout ça. »

Et il n'y avait que ça qui pouvait toucher les oliviers ? Il n'y avait que la mouche.

Porti Vechju

Alors parfois, cette année d'abord, il y a eu peu d'olives à la récolte au point que le patron du pressoir n'a pas ouvert. Pourquoi ? Parce qu'il y a la mouche qui donne souvent des œufs, que ce soit en plaine ou en montagne. A partir du mois de juillet, il y a la mouche qui pique. Elle pond un œuf dans les olives et ensuite cet œuf se transforme en larve. Et vers le mois d'octobre, vers début octobre jusqu'à la mi-octobre, les olives tombent.

La mouche de l'olivier

Patrimoniù 1

A sapeti qualessi sò i malatii di l'alivu ? Ah ghjè una mosca chì ghjunghje è chì e picca è tandu l'aliva si ne casca. Ma quandu l'alive sò carche carche, qualchi d'una hè piccata ma l'astre sò belle dopu, è pè l'oliu hè bonu.

Ma quidde chì sò state piccate ùn si pò fà nudda ? Ma puru quelle chì sò piccate sò bone *hein.

Si pò usà listessu ? E franghjanu listessu iè. E coglianu iè è l'oliu in dentru hè bonu.

È à chì mumentu vena issa punghjatura di a musca ? A mosca punghje quandu sò appena in forma, quandu sò appena mature. Tandu a mosca e picca.

È ci erani qualcosa trattamenti qualcosa pà quissu ? Nò, nò, nò. À tempi mei ùn facianu nunda nò, nò nunda nunda. Quelle chì sò piccate dopu cascanu in terra è ùn sò micca bone.

Patrimoniù 2

Ci sò malatii chì poni avè l'alivi ? Ind'è i tempi micca cusì ma avà ci hè una mosca chì e punghje.

È à chì mumentu punghje ? Quandu a punghje, dopu, ci hè u vermu chì si manghja l'aliva è si ne casca.

È à issu mumentu quì si perde tuttu o quantunqua si riescia à ricuperà qualcosa ? Ah di regula, si perde tuttu.

È ùn esistiani micca trattamenti nò ? Ind'è i tempi nò. Hè per quessa chì i vechji dicianu : « Ci vole ch'ellu nevi, ci vole ch'ellu faci u freddu pè tumbà a mosca, pè tumbà iss'affare. ».

È ùn ci era cà quissu chì pudia tuccà l'alivi ? Ùn ci era chè a mosca.

Porti Vechju

Allora certi volti, quist'annu in prima ci hè statu poch'alivi à a ricolta à tal' puntu chì u fragnadori ùn hà micca apartu. Parchì ? Parchì ci hè a musca chì dà suventi ovi, ch'idda sighi in piaghja o in muntagna. À parti da luddu ci hè a musca chì punghji. Metti un ovu in l'alivi è dopu iss'ovu si trasforma *en *larve. È ghjunti à u mesi d'uttrovi versu principiu uttrovi fin'à a mità uttrovi l'alivi cascani.

Ils disaient : « L'olivier est piqué et il n'y a rien à faire. » Alors là, je vais te raconter quelque chose : pour ceux qui traitent, il y a une manière de pouvoir se débarrasser du résultat de ces piqûres de mouches. Il faut traiter en général. Il y a des petits papiers avec une colle où les mouches se posent et alors on voit que l'olivier est bon. À ce moment, il faut commencer à traiter. Cette année, on a commencé assez tard. Parfois, ils commencent à la mi-juillet et cette année il on commencer à la mi-août et il faut traiter tous les vingt jours. Souvent, le dernier traitement est le plus important : celui qui se fait autour du premier octobre parce que du premier au vingt octobre, l'olive est protégée. A ce moment, le temps est plus frais, il y a moins de mouches de l'olivier dans l'air et l'olivier est sauvé. Seulement, les gens après pensent que l'huile n'est pas naturelle.

On peut traiter avec un appareil à moteur qui se met sur les épaules mais c'est pour les arbres bas. Pour ceux un peu plus grands, il faut traiter avec un appareil à moteur plus puissant avec une citerne de deux cents litres. Avec deux cents litres, on peut traiter une centaine là où arrive l'œuf si le terrain permet d'arriver avec une voiture.

Cette année, il y a une floraison formidable. Les oliviers étaient chargés et puis après, j'ai vu comme ça sous la maison de Porti Vechju il y avait un bel olivier qui était un peu abandonné mais il était chargé, jusqu'à septembre et était chargé. Avant qu'arrive la mi-octobre, il n'y avait plus une seule olive dessus, elles étaient toutes tombées. Alors, ce qui est plus important... parfois, avant, on portait les olives, même avec la piqûre.

Santa Lucia di Tallà

Lorsque passe la mouche il n'y a plus rien ? Ah non elle n'est pas belle. Il y en a qui la font, l'huile n'est pas bonne, elle n'est pas régulière. Il y a le ver à l'intérieur, c'est de la mauvaise qualité, ce n'est pas de l'huile.

On utilisait ces olives là à l'époque non ? A l'époque, les oliviers étaient mieux parce qu'il n'y avait pas tous ces traitements, toutes ces choses. La mouche ça il faut que je le dise parce que maintenant, avec tous ces produits qu'ils font, tous ces produits qu'ils font tuent tous les insectes. Mais ils tuent ceux qui mangent la mouche. Alors cela fait qu'il n'y a plus un insecte pour manger une mouche comme sur les pommiers et tout. Nous n'avons plus de pommes en Corse. Pourquoi ? Parce qu'il n'y a plus rien. Tous les traitements qu'ils mettent, tuent la *lumara*. Ils tuent tout, ils tuent les oiseaux. Ce sont les oiseaux qui mangent ces affreuses mouches. Il n'y en a plus, il n'y en a plus, il n'y en a plus.

Diciani : “L’aliva hè punta è ùn ci hè nienti à fà.” Allora qui, t’aghju da cuntà qualcosa : quiddi chì trattani, ci hè una manera di pudè sbarazzassi di u risultatu di issi punghjaturi di a musca. Ci voli à trattà in ginirali. Ci sò picculi *papiers cù una colla induvi i muschi si ponani annantu è tandu si vidi chì l’alivu hè bonu è à issu mumentu, ci voli à cumincià à trattà. Quist’annu, si hè cuminciatu abbastanza tardi. Di volti, cuminciani a mità luddu è quist’annu hè statu à a mità d’austu è ci voli à trattà tutti i vinti ghjorna è suventi, u trattamentu u più impurtanti hè l’ultimu, quiddu chì si faci à u tornu di u prim’uttrovi parchi da u prim’uttrovi l’aliva hè prutetta finu à u vinti d’uttrovi. Tandù, u tempu hè più friscu, ci hè menu muschi di l’alivi in aria è l’aliva hè salvata. Solamenti, la ghjenti pensani chì dopu l’oliu ùn hè micca naturali.

Si pò trattà incù un *apparegliu à mutori chi si metta annantu à i spaddi ma sò pà l’arburi bassi. Pà quiddi un pocu più maiori, ci voli à trattà incù un *appareil à mutori più putenti incù una cisterna di duii centu litra. Dui centu litra è induva ghjunghji l’ova si pò trattà una centunara si u tarrenu permetti di ghjunghja incù una vittura.

Quist’annu, ci hè statu una fiuritura furmidevuli. L’alivi erani carchi eppo’ dopu, eiu aghju vistu cussi da suttu à a casa in Porti Vechju ci era un beddu alivu chì era un pocu abbandunatu ma era carcu, fini à di sittembri era carcu. Nanzi chì ghjunghjissi à mità uttrovi, ùn ci era mancu più un aliva annantu erani tutti cascati. Allora ciò chì hè più impurtanti... qualchi volta, nanzi, si purtava l’aliva ancu punta.

Santa Lucia di Tallà

Quandu ci si passa a mosca ùn ci hè più nudda ? Ah nò ùn hè micca bedda. Ci sò chì a facenu, ùn hè micca oliu bonu, ùn hè micca linda. Ci hè u vermu indrintu, hè a rubbaccia, ùn hè micca oliu.

Iss’alivi quì nanzu, i in tempi si usaiani o nò ? In i tempi l’alivi erani più bè parchi ùn ci era micca tutti issi trattamenti, tutti iss’affari. A mosca quissa ci voli chè a dichì *parce que avà, incù tutti i so prodotti ch’iddi facini, tutti i so prodotti ch’iddi facini tumbani tutti l’insetti. Ma tumbani quiddi chì manghjani a musca. Allora faci ùn ci hè più insettu pà manghjà una musca cum’è annantu à i meli è tuttu. Ùn avemu più mela in Corsica. Parchi ? Parchi ùn ci hè più nudda. Tutti i trattamenti, ch’iddi mettani, tumbani a lumara, tumbani tutti, tumbani l’acceddi. L’acceddi sò quiddi chì manghjani i mascacci. Ùn ci n’hè più, *il n’y en a plus, ùn ci n’hè più.

Et quelles sont les autres maladies de l'olivier ? Il y a la mouche et il y a autre chose ? Non pas autre chose jamais. Non autre chose non.

Et avant y avait-il un traitement pour la mouche ? Non, il n'y avait pas. Avant, tout était naturel. Tous ces traitements tuent tous les oiseaux, tous ceux qui mangent les mouches, il n'y a plus rien. Avant, l'oiseau mangeait la mouche. Les oiseaux venaient en bande du Continent. Tu n'en vois plus d'oiseaux maintenant, tu n'en entends plus nulle part. Les traitements qu'ils font ailleurs, c'est du poison. C'est du poison, ils doivent sortir ce traitement, et je me demande pourquoi ils traitent encore parce qu'il y a des gens qui traitent les grosses olives prêtes à mûrir. Donc, ce n'est pas bon pour nous, les anciens, ce n'est pas bon.

Santu Petru di Tenda

Bon alors, si la mouche est retardée, si le temps, s'il fait froid, pleut, le printemps est un peu frais, la mouche, l'olive est plus petite, ne peut pas faire d'œufs. Donc, elle ne fait d'œufs qu'en juillet. En juillet, la chaleur vient : la mouche ne peut plus pondre car il fait trop chaud. Après, elle ne va pondre que si l'automne vient un peu rapidement. Après il n'y a plus de mouches et l'olivier va en donner des tonnes. La mouche se multiplie par soixante tous les vingt-cinq jours. Donc si elle commence en mai d'ici, si l'été n'est pas trop chaud, d'ici septembre, il n'y a plus d'olives dessus. Elles sont toutes tombées, elles sont toutes touchées par la mouche.

Donc l'influence de la mouche... L'influence de la mouche, c'est selon le mois de floraison. Si les arbres fleurissent tard, la chaleur vient et les mouches ne pondent plus. Maintenant, on voit comme ça.

Avec quoi traite-t-on ou traitait-on ? Il y avait des traitements autrefois ? Non, non, ils ont essayé. Non, il n'y avait rien, ils attendaient que la nature résolve le problème.

Donc, c'était au moment de la ponte de la mouche qu'il ne restait plus rien ? L'année où il y avait beaucoup de mouches, il y avait une mauvaise saison. Il n'y avait pas d'olives, alors ils faisaient l'huile avec les olives touchées et l'huile n'était pas bonne.

Mais ils la faisaient quand même ? Un peu, presque rien. Il y avait peu de rendement car le ver tourne, mange la pulpe de l'olive, l'huile est rance et il n'y en a pas, voilà. Pour les oliveraies, la mouche était le plus grand problème qu'ils avaient.

Et maintenant ? Maintenant, avec les produits chimiques, cela se soigne à partir de juillet, à partir du quinze juillet, on traite tous les vingt jours. On n'arrête pas jusqu'à ce qu'il n'y ait pas de mouches. Après, nous arrêtons quand vient le froid. Mais c'est bien, en Corse, nous arrêtons normalement à la fin septembre.

È qualessi sò l'altri malatii di l'alivu ? Ci hè a musca ma dopu ci hè altr'affari ? Nò altra affari mai. Nò altr'affari nò.

È nanzu ci era un trattamentu nanzu pà a musca ? Nò, ùn ci n'era micca. Nanzu, tuttu era naturali. Tutti issi trattamenti tumbani tutti l'acceddi, tutti quiddi chì manghjaiani i mascacci, ùn ci hè più nudda. A musca, nanzu, a manghjaia l'acceddu. L'acceddi ghjunghjani da u Cuntinenti, ci erani i bandi, ci erani i bandi d'acceddi. Ùn ni vedi più acceddi avà, ùn si ni sentu più in locu. I trattamenti ch'iddi faciani *ailleurs c'est du poison. Hè velenu, u deveni caccia issu trattamentu, è mi dumandu parchi trattani sempri *parce-qu'il y a ci sò la ghjenti chì trattani l'alivi grossi pronti à maturà. *Donc, ce n'est pas bon pà no, anziani, ce n'est pas bon, ùn hè micca bonu.

Santu Petru di Tenda

[...] Bò allora si a mosca hè ritardata, si u tempu face, u fretu, piove, u veranu hè un pocu frescu, a mosca, l'aliva hè più chjuca, ùn pò micca fà l'ove. Dunque, face l'ove chè di lugliu. Di lugliu, vene u calore : ùn pò più ponde ci hè troppu caldu. Dopu, ùn hà da ponde ch'è si l'autonnu ghjunghje un pocu prestu. Dopu ùn ci hè micca mosca è ne hà da dà tonne. A mosca si multipliegghja tutti i vinti cinque ghjorni pè sessanta. Dunque s'ella cumencia di maghju allocca, s'è l'estate ùn hè micca troppu caldu, allocca di settembre ùn ci hè più aliva nantu, sò tutte cascate, sò tutte tocche da a mosca.

Ma s'idda punghja a musca hè finitu ? Ah a mosca arresta quasgi, bò avà avemu i trattamenti, i trattemu, dunque ùn avemu più issu problemu.

Incù chì si tratta o si trattaia ? Ci erani trattamenti nanzu ? Nò, nò, anu pruvatu, nò ùn ci era nunda, aspittavanu chè a natura risolve u problema.

Dunqua ghjera à mumentu di a punghjatura di a musca chì dunqua ùn firmaia più nudda ? L'annata chì ci era assai mosche, ci era una gattiva staghjone. Ùn ci era micca aliva, o allora facianu l'oliu cù l'alive tocche è l'oliu ùn era micca bonu.

Ma u facianu quantunqua ? Ùn pocu, quasgi nulla. Ci era pocu rendimentu chì u vermu gira, si manghja a polpa di l'aliva, è l'oliu ghjè rancicu è ùn ci n'hè micca, *voilà. A mosca, era u più grande problema ch'elli avianu pè l'aliveti.

È avà ? Avà, cù i prodotti chimichi, si *suagna à parte à lugliu, à parte di u quindici lugliu trattemu tutti i vinti ghjorni. Ùn si aresta micca à fine ch'ellu ci hè mosche. Dopu, quandu vene u fretu arrestemu. Ma ghjè bè, in Corsica, perchè arrestemu normalamente à a fine di settembre.

On cueille les olives, notre variété, nous ne la cueillons qu'à la fin janvier ou février. Donc, le produit chimique a le temps d'être éliminé pour la suite. C'est important pour éliminer le produit chimique du fruit, de l'huile.

Mais même les fleurs ? Quelqu'un m'avait parlé des fleurs... Oui ici il y a la *pecita*, je ne sais pas en français, l'inule visqueuse, *a pecita* qui elle, *a pecita*, s'appelle *a pecita*, qui fait une fleur jaune. Elle fleurit maintenant en automne. Elle contient un parasite, la mouche pond fait l'œuf et le parasite mange l'œuf. Mais enfin, il en faudrait beaucoup. Alors, les anciens la laissaient là où elle était. Elle servait à éliminer quelques mouches. Mais là, où il y a reproduction de mouches, il n'y a rien à faire. S'il n'y a pas de produit dessus, tu ne peux pas l'arrêter.

Cuglimu l'alive, a nostra qualità, ùn a cuglimu chè à a fine di ghjennaghju o di ferraghju. Dunque, u prodottu chimicu hà u tempu d'esse eliminatu pè a seguita. Ghjè impurtante per eliminà u prodottu chimicu di u fruttu, di l'oliu.

Ma ancu u fiori ? Ci hè unu m'avia parlatu di fiori... *Oui quì ci hè a pecita, ùn so' micca in francese, l'inule visqueuse, a pecita chì ella, a pecita, si chjama a pecita, chì face un fiore giallu. Fiurisce avali à l'autonnu. Cuntiene un *parasite, a mosca ponde face l'ove è u *parasite si manghja l'ove. Ma *enfin, ne ci vulerebbe. Allora, i vechji a lacavanu induv'ella ci era. Servia à eliminà qualchi mosca. Ma induve, ci hè riproduzione di mosca, ùn ci hè nulla à fa. S'ellu ùn ci hè prodotti nantu ùn u pari micca.

Nettoyage du sol sous les oliviers

Auddè

Savez-vous ce que l'on faisait pour nettoyer le terrain ? Autrefois, c'était propre. Il n'y avait pas les ronces qu'il y a maintenant. Autrefois, tout était nettoyé.

Filicetu

Comment dit-on nettoyer le sol sous les oliviers ? Dibbià. Dibbià.

Avec quoi cela se faisait ? Comment faisait-on ? Avec de petits râteaux et ensuite le balai fait avec l'olivier sauvage, balai d'olivier sauvage.

Letia

Nettoyer le sol sous les oliviers ? Pulisce.

Qu'est ce qu'il y avait pour nettoyer ? Le râteau ? Le râteau mais souvent ils houaient, *marettà*, c'est-à-dire avec une houe. Avec une houe, ils nettoyaient bien de façon à pouvoir balayer.

Le balai était fait de quoi ? En bruyère.

Patrimoniù 1

Et nettoyer le sol sous les oliviers ? Ils allaient les nettoyer en dessous avec leur râteau pour que ce soit tout propre quand les olives tombent. Comme ça, ils cueillent mieux, pour sortir les feuilles et tout, en dessous.

Et donc de quoi avait-on besoin ? Seulement un râteau ? Un râteau avec quelques balais voilà.

Et à quel moment faisait-on cela nettoyer sous les oliviers ? Chaque famille nettoyait sa plante en dessous, toutes nettoyées et les olives tombaient et ils ramassaient mieux.

Patrimoniù 2

Et comment dit-on nettoyer le sol sous les oliviers ? Et bien, il fallait nettoyer pour ramasser les olives. Il y avait les oliviers qui étaient nettoyés. Tous les ans, une fois finie la récolte des olives, il y avait des bergers, brebis ou chèvres ou vaches. Cela fait qu'elles étaient presque toutes nettoyées. Mais si par hasard, il y avait un olivier un peu excentré quelque part, on ne le nettoyait pas.

Nettoyage du sol sous les oliviers

Auddè

A sapeti ciò chì si facia pà nittà u tarrenu ? Tandu, era pulitu u tarrenu. Ùn ci era micca i lamaghji chì t'ài avà. Tandu, era tuttu nittatu.

Filicetu

Cumu si dici 'nettoyer le sol sous les oliviers' ? Dibbià. Dibbià.

Incù chì si facia ? Cumu si facia ? Incù raschette eppo' dopu a spazzula fatta ancu l'agliastra, spazzula d'agliastra.

Letia

'Nettoyer le sol sous les oliviers' ? Pulisce.

Chì ci era pà pulisce ? U rasteddu ? U rastellu ma suvente marrettavanu, marrettà *c'est à dire avec une houe. Incù una marra puliscianu bè di manera à pudè spazzà.

A spazzola era fatta di chì ? Di scopa.

Patrimoniù 1

È 'nettoyer le sol sous les oliviers' ? Andavanu à pulille sottu incù u so rastellu pè ch'ellu sia tuttu pulitu quandu l'alive caschenu. Cusi, coglienu megliu, pè caccia e fronde secche è tuttu sottu.

È dunqua di chì ci era bisognu ? Solu u rasteddu ? Un rastellu cù qualchi pinnacciulu *voilà.

È si facia à chì mumentu quissu di pulì sottu à l'alivu ? Ogni famiglia pulia a so pianta sottu, tutte pulite è l'alive cascavanu è ramassavanu megliu.

Patrimoniù 2

È cumu si dici 'nettoyer le sol sous les oliviers' ? È bè ci vulia à puli pè coglie l'alive. Ci eranu l'alive chì ghjeranu pulite. Tutti l'anni, finitu a colta di l'alive, ci era pastori, pecure o capre o vaccine. Face chì ghjeranu guasgi tutte pulite. Ma sì per casu, ci era un aliva ùn pocu scantata in qualchi locu, ùn si pulia micca.

Mais si cette année, il était chargé, on le nettoyait. Il fallait des serpettes, des faucilles, bien les nettoyer, après tout sortir avec les râtaux, bien le nettoyer pour cueillir. Le nettoyer juste avec deux balais de bruyère. Il était nettoyé comme ici on pouvait y manger.

Porti Vechju

Alors donc, celui qui avait des oliviers en général, bon il nettoyait à nouveau par terre parce que le terrain était bien nettoyé. Il n'y avait pas d'herbe. Chez nous, le terrain n'est pas travaillé. Chez nous, ils réussissent à produire. Beaucoup de terrain n'ont jamais été travaillé. Je pense que s'ils étaient travaillés tous les trois ou quatre ans, cela leur ferait du bien parce que la terre est plus ramollie et l'eau entre mieux. L'arbre peut plus facilement trouver de l'eau en été.

Santa Lucia di Tallà

Et comment faisait-on pour nettoyer, pour racler sous les oliviers, avec quel outil ? Avec une *marranchjina*, la *marranchjina* est une vieille bêche. Quand la bêche était un peu usée, nous la portions au ferronnier. Le ferronnier nous faisait une *marranchjina*, nous l'appelions la *marranchjina*. Certains l'appelaient le *rasceddu*, voilà, et nous nettoyions les oliviers avec toutes ces choses là. Et nous coupions avec l'osseret s'il y avait une branche, la serpe, les *marranchjoni* voilà et ensuite ils ratissaient. Ensuite, ils balayaient et quand les olives tombaient, c'était presque propre et nous balayions, ramassions les olives aussi.

Et ça quand est-ce qu'on le faisait ? Quand il y avait des olives. Ils ne le faisaient pas avant.

Avant que tombent les olives ? Quand il y avait des olives, ils ratissaient avant qu'elles tombent. On était obligé de nettoyer. Si c'est maintenant, nous mettons les filets mais avant on nettoyait alors si elle tombait quand c'était sale ... et puis attention, nous cueillons les olives au litre maintenant. On ne cueille pas, maintenant on ne cueille pas. Même pas quand elle tombe, qu'elle sort des filets. On ne la cueille plus alors qu'avant, on cueillait, quand le patron passait s'il y avait des olives sur les murets : "Et celle-là vous l'avez cueilli ? Et celle là ?" Nous les ramassions chez les propriétaires. Maintenant j'en ai mais autrefois non, on n'avait pas tant de choses. Avant, nous étions obligés de nous débrouiller comme nous pouvions.

Ma sì l'annu, ghjera carca, a pulimu noi. Ci vulia rustaghja, pinnatu, fargione, pulillu bè, dopu cù rastelli cacciaù tuttu, pulillu pè pudè coglie. Ghjustu cù duì pinnacciuli di scopa pulillu. Era pulitu cum'è quì si pudia si pudia manghjà.

Porti Vechju

Allora dunqua, quiddu ch'è t'avia l'alivi in ghjinirali, bò ripulia in tarra parchì u tarrenu era beddu nittatu. Ùn ci era micca arba. Ind'è no, u tarrenu ùn hè micca travaddatu. Ind'è no, ghjunghjini à dà. Ci hè monda tarreni, ùn sò mai stati travaddati. Eiu pensu ch'è si travaddaiani tutti i trè o quattu anni, li faria bè parchì a tarra hè più umula è l'acqua entri meddu. L'arburu pò truvà l'acqua più facilimenti d'istati.

Sant Lucia di Tallà

È cumu si facia pà nittà, pà rascià sottu à l'alivi, incù ch'è attrazzi ? Incù una marranchjina, a marranchjina hè una vechja vanga. Quandu a vanga un pocu frusta, a purtaiami à u stazzunaghju. U stazzunaghju ci facia una maranchjina, no chjamaianu a marranchjina. Ci sò ch'è a chjamanu u rascèdu, *voilà, è nittaiami l'alivi incù iss'affari quì è taddaiami s'eddu ci era una branca incù u marazzu, a frustaghja, i marranchjoni *voilà è dopu rasciaiani. Dopu, spazzaiani è quandu l'alivi falaiani, era mezu pulitu è spazzaiani, rammassaiani l'alivi dinù.

È quissu si facia quandu ? Quandu ci era l'alivi. Nanzu ùn a faciani micca.

Nanzu ch'iddi caschessini l'alivi ? Quandu ci era l'alivi, nanzu ch'idda caschessi rasciaiani. Erami ubbligati à pulisce. S'edda era avà, mittimi i *filets ma nanzu puliami allora s'idda cascaia quandu era brutta... eppo' attinzioni, cuddiami l'alivi à u litru. Avà ùn a cuddimu micca, avà ùn a cuddimu micca. Mancu quand'idda casca, ch'idda sò i sorti di *filets. Ùn a cuddimu più invece ma nanzu, cuddiami, quandu u patronu passaia s'eddu ci era l'alivi in i ricciati : "è quissa l'aveti colta ? è quissa ?" Icuddiami ind'è i prupietari. Avà, l'aghju ma nanzu innò, ùn aviami tant'affari. Nanzi, erami ubbligati à sbrugliacci cum'è no pudiami.

Santu Petru di Tenda

Alors comment dit-on nettoyer le sol sous les oliviers ? Alors on dit, euh, il y avait plusieurs opérations. Il y avait houer, ratisser et balayer. Il y avait les trois opérations que l'on faisait : avant, on houait. **Alors en quoi cela consiste ?** Alors, le *merellu*, c'est une houe qui a été coupée. On coupe l'herbe avec la terre. Après, on passe un râteau, on fait des arrêtes, alors on faisait les arrêtes de manière à ce que dans les pentes, les olives s'arrêtent dans les arrêtes pour les cueillir plus facilement vois-tu ? Pour qu'elles ne s'échappent pas trop loin et avant quand... si on devait finir, après on balayait, on prenait une branche d'olivier. Il l'attachait et ils balayaient bien et cela restait impeccablement nettoyé pour pouvoir bien cueillir.

Donc les outils pour nettoyer le terrain ? Et bien, il y avait le *merellu* une houe, le râteau et le balai d'olivier. Mais les champs ont tous été abandonnés avant la guerre de quatorze quand il n'y avait plus de gens pour travailler. Mais autrement, c'est tous les deux ans qu'ils étaient labourés ou non, tous les trois ans. C'était la jachère.

Pourquoi tous les deux ou trois ans ? Parce qu'il y avait la jachère du blé, sur cent... il y avait en corse la jachère. Je ne vois pas comment ils l'appellent. Tous les trois ans, tous les trois ans, les oliviers étaient labourés. Il y avait le labour à Capu Custincu, il y avait le labour à Casta et il y avait le labour à Santu Petru. Donc, on faisait la triennale. Alors, une année c'étaient les champs d'oliviers ici, une année, c'était le plateau de Capu Custincu à quatre cent mètres et une année c'était les Agriate. Et on revenait au même endroit.

Venacu

Comment dit-on nettoyer le sol sous les oliviers ? *Si debbia*, on peut dire *si debbia* ou *si pulisce*. Cela dépend de comment est le terrain, cela dépend de ce qu'il y a. S'il y a des cistes s'il y a des fougères, cela dépend des choses qu'il y a à couper. C'est mieux si vous balayez hein car vous les voyez mieux hein.

Oui mais pour pouvoir balayer d'abord il faut que le terrain soit nettoyé ? Et bien il faut écobuer. **Avec quoi le faisait-on ?** Et bien, on faisait ça avec la serpe hein. Il y avait également le *falcione*, mais le *falcione*, c'est la faucille. Ce sont des choses qui sont arrivées plus tard. Les anciens n'avaient qu'une seule chose : la *rustaghja*. Avec leur *rustaghja*, ils coupaient et ils nettoyaient. C'étaient des serpes faites par le ferronnier qui coupaient comme des rasoirs hein. Je les aie connues : elles coupaient comme des rasoirs. Ce qu'il y a, c'est qu'elle pesait un peu trop mais ils étaient tellement habitués.

Santu Petru di Tenda

Alors comment dit-on nettoyer le sol sous les oliviers ? Alors on dit, euh, il y avait plusieurs opérations. Il y avait houer, ratisser et balayer. Il y avait les trois opérations que l'on faisait : avant, on houait. **Alors en quoi cela consiste ?** Alors, le *merellu*, c'est une houe qui a été coupée. On coupe l'herbe avec la terre. Après, on passe un râteau, on fait des arrêtes, alors on faisait les arrêtes de manière à ce que dans les pentes, les olives s'arrêtent dans les arrêtes pour les cueillir plus facilement vois-tu ? Pour qu'elles ne s'échappent pas trop loin et avant quand... si on devait finir, après on balayait, on prenait une branche d'olivier. Il l'attachait et ils balayaient bien et cela restait impeccablement nettoyé pour pouvoir bien cueillir.

Donc les outils pour nettoyer le terrain ? Et bien, il y avait le *merellu* une houe, le râteau et le balai d'olivier. Mais les champs ont tous été abandonnés avant la guerre de quatorze quand il n'y avait plus de gens pour travailler. Mais autrement, c'est tous les deux ans qu'ils étaient labourés ou non, tous les trois ans. C'était la jachère.

Pourquoi tous les deux ou trois ans ? Parce qu'il y avait la jachère du blé, sur cent... il y avait en corse la jachère. Je ne vois pas comment ils l'appellent. Tous les trois ans, tous les trois ans, les oliviers étaient labourés. Il y avait le labour à Capu Custincu, il y avait le labour à Casta et il y avait le labour à Santu Petru. Donc, on faisait la triennale. Alors, une année c'étaient les champs d'oliviers ici, une année, c'était le plateau de Capu Custincu à quatre cent mètres et une année c'était les Agriate. Et on revenait au même endroit.

Venacu

Comment dit-on nettoyer le sol sous les oliviers ? *Si debbia*, on peut dire *si debbia* ou *si pulisce*. Cela dépend de comment est le terrain, cela dépend de ce qu'il y a. S'il y a des cistes s'il y a des fougères, cela dépend des choses qu'il y a à couper. C'est mieux si vous balayez hein car vous les voyez mieux hein.

Oui mais pour pouvoir balayer d'abord il faut que le terrain soit nettoyé ? Et bien il faut écobuer. **Avec quoi le faisait-on ?** Et bien, on faisait ça avec la serpe hein. Il y avait également le *falcione*, mais le *falcione*, c'est la faucille. Ce sont des choses qui sont arrivées plus tard. Les anciens n'avaient qu'une seule chose : la *rustaghja*. Avec leur *rustaghja*, ils coupaient et ils nettoyaient. C'étaient des serpes faites par le ferronnier qui coupaient comme des rasoirs hein. Je les aie connues : elles coupaient comme des rasoirs. Ce qu'il y a, c'est qu'elle pesait un peu trop mais ils étaient tellement habitués.

Cueillette des olives

Auddè

Comment dit-on la couche d'olives sur le sol ? Ils les cueillaient, ils ne les laissaient pas par terre parce qu'après, les olives étaient trop fortes.

Comment faisait-on pour faire la récolte ? Eh à la main.

Qu'est-ce qu'il y avait ? Seulement le panier ? Voilà, ils cueillaient les olives.

Mais il y avait la spazzola ce que vous dites ? Oui *a cappia* oui.

Bastellica

Et vous alors vous avez même fait la récolte des olives ? C'étaient les femmes qui le faisaient ? Oui, oui, pour les olives oui. Nous étions des fillettes, nous cueillions les olives. Pas avec les filets qu'ils font maintenant, à la main.

Et ils montaient même sur les arbres pour faire ? Oui, avec une canne, nous les gaulions. Maintenant, c'est plus facile. Il y a les filets, ils mettent les filets. Maintenant, c'est plus facile mais avant, il fallait les cueillir une à une, par terre. C'était propre, c'était nettoyé et tout.

Oui avant c'était nettoyé avec la bruyère. Ah oui nous nettoiyions, nous nettoiyions avant, on débroussaillait comme les châtaignes et après, on cueillait une à une.

Filicetu

Comment dit-on ramasser les olives ? *Coglie*.

Comment faisait-on avant ? A la main.

Qui est-ce qui le faisait ? Les femmes.

Est-ce qu'en Balagne cela se faisait de secouer l'arbre, de taper dessus pour faire tomber les olives ? Ça ne s'est jamais vu. Maintenant oui. Ils n'ont jamais gaulé les olives, les amandes oui. L'olivier ne se gaulait pas.

Jusqu'à quand a-t-on cueilli les olives à la main ? Les olives se cueillent quand elles sont mûres et qu'elles tombent ici en Balagna. Alors, selon l'olivier, il y a la qualité de l'huile. En Provence, ils cueillent les olives vertes. Ils font de l'huile avec des olives vertes et ils mettent cette huile dans des cuves pour qu'elle décante. A l'époque, les femmes en novembre, en décembre, les olives avec le ver tombaient et celles-là, c'étaient les femmes qui les ramassaient pour elles.

Cueillette des olives

Auddè

Cumu si dici 'la couche d'olives sur le sol' ? I cuddiani, ùn i lacaiani micca in tarra ch'altrimenti dopu, l'alivi erani troppu forti.

Pà fà a raccolta cumu si faccia ? Eh à a manu.

Chì ci era ? A sporta è basta ? *Voilà, cuddiani l'alivi.

Ma ci era ciò chì diti a spazzola affari cussì ? Iè a coppia iè.

Bastelica²

È vo allora aveti fattu ancu a raccolta di l'alivi ? Quissu erani i donni à fallu ? Iè, iè di l'alivi iè. Eramu zitelle, cugliamu l'alivi. Micca incù i *filets chì mittani avà, à a manu.

È cuddaiani ancu annantu à l'arburu pà fà ? Iè, incù una canna, i scuttiamu. Avà hè più faciule. Ci sò i *filets, mettani i *filets. Avà hè più faciule ma prima, ci vulia à cuglià una pà una, *par terre. *C'était propre, c'était nettoyé et tout.

Iè ghjera pulitu prima incù a scopa. Ah *oui puliamu, puliamu prima, dirascavamu cum'è e castagne è dopu, e cugliamu una pà una.

Filicetu

Cumu si dici 'ramasser les olives' ? Coglie.

Nanzu cumu si faccia ? À a manu.

È qual'hè chì a faccia ? E donne.

Si faccia in Balagna di scuzzulà l'arburu, di pichjà annantu pà fà cascà l'alivi ? Ùn si hè mai vista. Avà sì. Ùn l'anu mai scutite l'alive, l'amande sì. L'aliva ùn si scudià micca.

Sinu à quandu sò stati raccolti à a manu l'alivi ? L'alive si coglienu quandu sò mature è ch'elle cascanu quì in Balagna. Allora, sicondu l'alivu, ci hè a qualità di l'oliu. *En Provence, ils cueillent les olives vertes. Ils font de l'huile avec des olives vertes et ils mettent cette huile dans des cuves pour qu'elle décante. In i tempi, e donne di novembre, dicembre, l'alive cù u vermu casavanu è quesse, l'alive eranu e donne chì e cuglianu per elle.

² Témoignage recueilli au cours d'un bref échange avec la femme du viticulteur interrogé à Bastelica.

A partir de janvier, les olives précoces commençaient à être cueillies jusqu'à juin. Alors, il y avait la récolte d'hiver, la récolte de printemps et puis la récolte tardive et l'huile était de moindre qualité.

Lecci

A quel moment faisait-on la récolte ? Chez nous, la période des olives c'était de décembre à janvier. Chez nous, parce que en Balagna, je l'ai vu plus tard. J'ai été étonné parce que je m'en suis aperçu quelques années après en passant.

Ici, qui est-ce qui faisait la récolte des olives ? Chacun faisait sa récolte.

Avec quels outils faisait-on la récolte ? Nous, les outils, c'était la *cappia* et le *ciariddulu*. La *cappia* ils ramassaient avec la *cappia*. Ils nettoyaient les oliviers en dessous.

*Qu'est-ce que c'est la *cappia* ?* Le balai.

En quoi était-il fait ? En bruyère ou à partir d'une autre plante. Et après le *ciariddulu*, c'est le crible voilà.

Mais on cueillait par terre avec les mains ? Certains ramassaient à la main. Alors quand ils ramassaient à la main, c'était plus propre. Alors que lorsque c'était ramassé avec la terre, il fallait passer au crible, sortir les feuilles, sortir les bouts de bois, sortir la pierre.

Était-ce plutôt les femmes ou les hommes qui faisaient la récolte ? C'était plutôt les femmes, c'était plutôt les femmes qui passaient au crible. Il était possible que les hommes soient là-bas pour leur donner un coup de main s'il fallait passer le balai. Mais c'était plutôt les femmes qui ramassaient les oliveraies.

Et quelqu'un qui avait une grosse oliveraie faisait-il venir des gens pour travailler ? Certains oui, se faisaient aider.

Et ces gens étaient-ils payés ? Ils étaient souvent payés en sous si le type avait des sous autrement quand tu presses, je vais te donner ton litre d'huile. Un litre faisait la journée. Par exemple, mon grand-père employait un ouvrier ou peut-être deux. Je ne me souviens plus un sur parce qu'il travaillait beaucoup pour lui mais à un il donnait son litre pour la journée. Il lui donnait son huile. Il était payé en huile. Certains qui venaient pour travailler même s'ils avaient ni huile ni oliviers pour faire l'huile, faisaient leur huile pour leurs familles.

Letia

Comment faisait-on la récolte ? A la main ? A la main. Une femme ramassait trois décalitres par jour.

À parte da ghjinnaghju, l'alive primaticce cuminciavanu à esse colte à sinu à ghjunghju. Allora ci era a ricolta d'invernu, a ricolta di varanu eppo' a ricolta tardiva è l'oliu era di minima qualità.

Lecci

À chì mumentu si facia a ricolta ? Ind'è no a perioda di l'alivi era da dicembri à ghjinnaghju. Ind'è no parchi in Balagna, l'aghju vista più tardi. Sò statu stunatu chì mi ni sò avvistu anni dopu passendu.

Quali hè chì facia quì a ricolta di l'alivi ? Ognunu facia a so ricolta.

Incù chì attrazzi si facia a ricolta ? No, attrazzi era a coppia è u ciarridulu. A coppia, rammassavani incù a coppia, pulivanu l'alivi suttu.

A coppia chì ghjè ? Le balai.

In chì era fatta ? Di scopa o di un'altra pianta. È dopu u ciarridulu *c'est le crible voilà.

Ma si cuddia incù i mani in tarra ? Ci erani chì i rammassavani à manu. Allora quand'iddi rammassavani à manu, era più pulitu. Invece chì quandu era rammassatu incù a tarra, ci vulia à passà à u ciarridulu, à caccia i fogli, à caccia i pezza di rochja, à caccia a petra.

È erani piuttosto i donni chì faciani a ricolta o l'omi a faciani ? Erani piuttosto i donni, erani piuttosto i donni chì passaiunu u ciarridulu. L'omi erani capaci di essa culà pà dalli un colpu di mani s'iddu ci era à fà a coppia. Ma chì rammassava l'olivi à a manu era piuttosto a donna.

È unu chì t'avia un grossu alivetu facia vena a ghjenti pà travaddà ? Certi sì, si facianu aiutà.

È issa ghjenti erani pagati ? Suventi erani pagati in solda sì u tippu t'avia i so solda o sinnò quandu fragni, t'aghju da dà u to litru di oliu. Un litru facia a ghjurnata. Par isempiu, u mo missiavu impiegaia un uvrieru o forza dui. Un mi n'invengu più ma unu sicuru parchi travaddaia monda da par iddu ma unu li daghjia u so oliu pà a ghjurnata. Li daghjia u so oliu. Era pagatu in oliu. Certi chì viniani à travaddà ancu si ùn aviani micca oliu ne alivi pà fà l'oliu, faciani u so oliu pà i so famiddi.

Letia

Cumu si facia a ricolta ? À a manu ? À a manu. Una donna rammassava trè bacini u ghjornu.

C'était seulement les femmes qui le faisaient ? Les femmes cueillaient. Les hommes gaulaient. Ici, une femme, il y a cent ans, était payée un litre d'huile par jour. Elle allait cueillir les olives. Elle portait son bout de tissu. Ils ne l'entretenaient pas, ils ne lui donnaient même pas à manger et ils lui donnaient un litre d'huile en guise de paie.

Et par exemple, les femmes du village le faisaient seulement ici où elles allaient même ailleurs ? Non, elles descendaient, du village ici à pied pour cueillir ici. Et alors le patron les mettait dans les caves, dans les mansardes. Ils les mettaient de côté pour en avoir trente décalitres, pour avoir une pressée, une *franta*. Ils disent un *franta* il fallait à peu près trente décalitres alors, le temps d'avoir les trente décalitres, il fallait du temps. Et alors souvent elles étaient un peu pourries, *un pocu funghe* dit-on en corse, moisies et ça donnait une huile de première pression plus ou moins bien. Il avait toutes les qualités qui se succédaient souvent une pire que l'autre.

Et pour faire la récolte qu'utilisait-on ? Un panier ? Avec les petits paniers, avec les petits paniers et ensuite avec les sacs. Il y avait les ânes et en général, un âne portait ce qu'ils avaient cueilli dans la journée. Il y avait aussi de la place pour le patron, pour qu'il se mette au milieu de la selle, deux sacs de chaque côté et ils rentraient. Je vous dis : il fallait presque deux heures pour rentrer ici au village avec l'âne.

Et avant on attendait que les olives tombent d'elles même ou on les faisait aussi tomber par exemple à certains endroits ; on les faisant tomber avec un bâton ? Cela se faisait ici ? On les faisait tomber. On les faisait tomber parce que surtout, si on les faisait tomber, c'était qu'à certains endroits, il y avait des animaux qui servaient, ce n'était pas comme maintenant, c'était des champs clôturés, il y avait souvent des vaches, il y avait des bêtes même celles du patron et alors, il fallait que chacun vive : les animaux et les hommes. Et alors, ils cueillaient les olives sur l'arbre quand ils pouvaient le faire. Sinon ils mettaient des bâches par terre, des draps, il n'y avait pas de filets avant et ils les gaulaient.

Avec quoi il gaulait ? Avec un bâton ? Avec une gaule, souvent ils faisaient également... ils en profitaient pour les élaguer, pour les tailler, pour éclaircir comme ici. Il y a des branches en trop et ils coupaient et alors les branches tombaient et ils le cueillaient sur les branches par terre. C'était tout un problème, ce n'était pas un jeu. Moi je sais que j'ai gaulé les olives, c'était un drôle de travail.

On montait sur l'arbre ? Et ils montaient sur l'arbre et puis...

Comment faisait-on pour monter ? Et bien on montait. Il fallait bien monter !

Ghjerani solu i donni à fà a raccolta ? Cuglianu e donne. L'omi scutianu. Una donna era pagata quì cent'anni fà un litru d'oliu à a ghjurnata. Andava à coglie l'alive. Purtava a so pezza. Ùn la mantinianu, ùn li davanu mancu à manghjà è pà a paga li davanu un litru d'oliu.

È par un dettu i donni quì di u paesi a faciani solu in u paesi o andaiani ancu in altrò ? Nò, falavanu, da u paese falavanu quì à pedi à coglie quì. È allora u patrone e mittianu in le cantine, in li sulaghjoli. E mettianu da parte par avvenne trenta bacini, pà avè una fragnata, una franta. Dicenu una franta ci vulia à pocu pressu trenta decaltri allora, u tempu di avè i trenta decaltri, ci vulia u tempu. È allora suvente eranu un pocu fragiche, un pocu funghe si dice in corsu, *moisies è dava oliu più o menu ben ch'ellu fussi di prima punta, de *première pression. Ci era tutte e qualità chì si succedianu una peghja cà l'altra suvente.

È pà fà a raccolta incù chì si facia ? Una sporta ? Incù i spurtelli, incù i spurtelli è dopu incù i sacchi è ci eranu i sumeri è in generale, un sumere purtava ciò ch'elli avianu coltu in a ghjurnata. Ci era a piazza ancu pà u patrone, ch'ellu si mettesi à mezu à a sella, duii sacchi pà parte è riintravanu. Vi dicu : ci vulia guasgi duie ore incù u sumere à rientre à u paese quì.

È nanzu si aspittaia chè l'alivi caschessani da par iddi o si faciani ancu cascà parchì par un dettu in certi lochi si faciani cascà incù un bastone ? Si facia quì ? Si facianu cascà. Si facianu cascà parchì soprattuttu, s'è omu e facia cascà, ghjera chì di certi lochi, ci eranu l'animali chì sirvianu, ùn era micca cum'è avà, eranu chjosi sarati, ci eranu, suvente ci eranu e vaccine, ci eranu l'animali ancu di u patrone è allora ci vulia chì inghjunu campissi : l'animali è a ghjente. È allora, l'alive e cuglianu adossu quand'elli e pudianu coglie. O sinnò mittianu e *baches in tarra, i linzoli, ùn ci era tanti filetti tandu è e scutianu.

Incù chì i scutiani ? Incù u bastone ? Cù un palu, suvente facianu dinù... prufittavanu pà putalle, pà taglialle, pà schjarinisce cum'è qui. Ci sò rame in troppu è tagliavanu è tandu falavanu e rame è e cuglianu annantu à e rame in tarra. Era tuttu un prublemu, ùn era micca un ghjocu. Eiu sò chì l'aghju scutite l'alive, era un *drollu di travagliu.

Si cuddaia annantu à l'arburì ? Eh cullavanu annantu à l'arburì eppo'...

Cumu si facia pà cuddà ? È bè si cullava. Eh ci vulia à cullà !

Comment élaguait-on. Et les branches on en faisait quelque chose ? Du bois, on en faisait du bois ou on les brûlait autrement. Elles servaient de nourriture et on les lançait aux animaux. Ils mangeaient les feuilles, le feuillage.

(...) Au lieu de les prendre une par une, on les balayait et ensuite, on les prenait avec une petite pelle... Et ensuite, on les mettait dans un crible pour que la terre s'en aille. L'huile était plus ou moins de première qualité après parce que les olives avaient été par terre. Elles pouvaient avoir été quelques jours par terre, s'il avait plu.

Patrimoni 1

Et donc à quel moment fait-on la cueillette des oliviers ? Les olives c'est sur le mois de décembre. Ils commencent à les cueillir, en décembre ou janvier.

Comment faisait-on avec les mains ? Avec les mains, une à une et à mon époque une à une comme ça par terre.

Qui étaient ceux qui allaient cueillir les olives par terre ? Des gens du village ? Il y avait dans chaque village des familles qui avaient leurs plantes. Ils allaient les cueillir. Ils allaient cueillir leurs olives pour leur litre d'huile.

Et on attendait que les olives tombent d'elles mêmes ou on les faisait tomber ? Non, non, non. Ils attendaient qu'elles tombent par terre et ensuite quand elles étaient par terre ils allaient les cueillir. Chaque famille fait son huile pour la famille.

De quoi avait-on besoin au moment de la récolte ? D'un panier ? De quoi avait-on besoin pour faire cette récolte ? Leur panier avec deux petits sacs pour mettre les olives à l'intérieur. C'était très simple.

Et pas de mulet ? On mettait sur le mulet ou on portait à la main ? Ils avaient leurs ânes. Ils mettaient leurs petits sacs dessus et ils allaient à la maison pour les étaler ensuite.

Où les mettait-on pour qu'elles sèchent ? Dans les greniers, sur les planchers toutes étalées et de temps en temps ils les remuaient pour qu'elles sèchent.

Et pourquoi fallait-il les faire sécher ? L'huile sortait plus claire. Plus belle. Il ne fallait pas qu'elles soient trop fraîches voilà.

Et après les avoir mises comme ça à sécher ils les portaient au moulin ? Après, quand elles étaient étalées, ils les remuaient un peu de temps en temps pour qu'elles sèchent. Et puis après trois ou quatre jours ils allaient les presser.

Et comment dit-on le crible pour les olives ? U stacciu.

Cumu si putia. È e rame si ne facia qualcosa ? E legne, ne facianu e legne o si brusgiavanu o sinnò servianu di frasche è si lampavanu à l'animali, manghjanu e frondi, a frasca.

[...] À u locu di piglià una par una, si spazzavanu è dopu, si pigliava incù un vanghinu... È dopu, si mittianu in u ciarnigliu ch'è a tarra si n'andessi. Era più o menu di prima qualità l'oliu dopu parchi l'alive eranu state in tarra. Pudianu esse state qualchi ghjornu in tarra, s'ellu avia piuvitu.

Patrimoni 1

È dunqua à ch'è mumentu si faci a raccolta di l'alivi ? L'aliva hè nantu à decembre. principenu à cogliele, decembre è ghjennaghju.

Nanzu cumu si facia cù i mani ? Cù e mane, una per una è à tempi mei una per una cusì in terra.

Quali erani quiddi ch'è andaiani à raccodda l'alivi in tarra ? Ghjenti di u paesi ? Ogni paese ci eranu e famiglie ch'è avianu e so piante. Andavanu à cogliele. Andavanu à coglie e so alive pè u so litru d'oliu.

È si aspittaia ch'iddi caschessani da par iddi l'alivi o si facianu cascà ? Nò, nò, nò. Aspettavanu ch'elle caschessenu in terra è dopu quandu eranu in terra andavanu à cogliele. Ogni famiglia face u so oliu pè a so famiglia.

À mumentu di a raccolta di ch'è ci era bisognu ? Di un spurtellu ? Di ch'è ci era bisognu pà fà issa raccolta ? U so spurtellu cù dui saccucci pè mette l'alive dentru. Ghjera semplice semplice.

È u mulu nò ? Si mittia nantu à un mulu o si purtaia à manu ? Avianu i so sumeri. Mettianu i so saccucci nantu è andavanu in casa pè isperghjelle dopu.

Induve i mettiani cusì pà ch'elli sichissini ? Ind'è i granaghji, nantu à i sulaghji tutte sparte è in tantu in tantu e giangavanu appena pè ch'elle sichessenu.

È parchi ci vulia à fà siccalli ? L'oliu surtia più chjaru. Più bellu. Micca troppu frescu ci vulia *voilà.

È dopu à avelle messu cusì à siccà e purtaiani in fragnu ? Dopu, quandu eranu isperte. Di tantu in tantu e ruminicavanu appena ch'elle si asciuissanu eppu' dopu trè o quattru ghjorni andavanu à franghjalle.

È cumu si dici 'le crible pour les olives' ? U stacciu.

Patrimoniù 2

Ramasser les olives ? A la main.

Comment dit-on le mot ? *Cugliemu l'alive* ou *oui avemu da coglie l'alive*.

Donc autrefois à quel moment se faisait la récolte des olives ? Nous cueillions les olives... Celles qui sont là, nous les cueillions en juin. Nous les cueillons en juin. **En juin ?** Oui nous les cueillons en juin. Je les ai cueilli étant enfant, chaque chemin graissé d'olives... Il y avait de l'huile.

Comment faisait-on pour cueillir ? Avec les mains. On nettoyait en dessous, le râteau, avec le balai de bruyère. Nous les cueillions une à une avec les petits paniers, les paniers.

Et qui étaient les personnes qui allaient cueillir ? Les membres de la famille ? Les membres de la famille et s'il y avait quelques amis qui venaient quelques voisins.

Toutes les familles le faisaient ici à Patrimoniù ? Ah tous. Tous prenaient quelques olives. S'ils n'avaient pas d'olivier, ils demandaient quelques olives et ensuite ils partageaient l'huile. Mais, tout le monde cueillait les olives, tous faisaient leur huile.

Et on attendait qu'elles tombent d'elles mêmes ou on les faisait tomber ? Non, non. On attendait qu'elles descendent.

Qu'elles soient bien mûres ? Oui, oui c'est pour cela que l'huile je me souviens dans les paniers, nous allions avec les paniers et quand nous arrivions à la maison nous étions oints. L'huile goûtait, ce n'était pas comme maintenant. Maintenant elles se ramassent même vertes, les paniers étaient oints.

Et avec quels outils faisait-on cette récolte ? Avec les mains dans les paniers. Ensuite même dans les sachets, les sacs et puis ensuite, une fois à la maison nous les étalions dans les greniers, au grenier. Il faut laisser les fenêtres grandes ouvertes et tous les jours, il fallait les bouger pour qu'elles ne moisissent pas et l'air... il fallait leur donner de l'air.

Comment dit-on le crible pour les olives ? *U cernigliu*.

Donc à quoi ça sert ? Pour les nettoyer. Une olive où il y a de la terre dessus, nous les nettoyions et ensuite nous les lavions à l'eau. **Comment faisait-on ?** Et bien nous lancions de l'eau dans le crible, dans les olives. Nous les retournions.

Et que faisaient les femmes ? Elles allaient seulement cueillir les olives ou elles aidaient à autre chose ? C'était les femmes qui allaient le plus souvent, les hommes allaient travailler. Chez nous ici il y avait les vignes, nous étions obligés d'aller à la vigne, de travailler, de labourer et les femmes... Bon si certain jour il n'y avait rien même les hommes allaient. Mais, c'était les femmes qui allaient le plus souvent cueillir les olives.

Patrimoniu 2

'Ramasser les olives' ? À a mana.

Cumu si dici a parola ? Cugliemu l'alive o *oui avemu da coglie l'alive.

Dunque à chì mumentu si facia a raccolta di l'alivi nanzu ? L'alive e cugliemu... Què chì sò quì e cugliemu di ghjugnu. e cugliemu di ghjugnu. **Di ghjugnu ?** Di ghjugnu e cugliemu iè. L'aghju colte eru zitellu, ogni chjassi unti d'alive... Ci era l'oliu.

Cumu si facia pà coglie ? Cù e mane. Si pulia sottu, u rastellu, cù u pinazzu. E cugliamu una per una cù e spurtelle, e sporte.

È quali erani a ghjenti chì andaiani à coglie ? Quiddi di a famidda ? Quelli di a famiglia è s'ellu ci era qualchi amicu chì venia o qualchi vicinu.

Tutti i famiddi u facianu quì in Patrimoniu ? Ah tutti. Tutti pigliavanu per mezu qualchi aliva. S'elli ùn avianu micca aliva dumandavanu qualchi aliva è dopu spertianu l'oliu. Ma, tuttu u mondu cuglia l'aliva, tutti tutti tutti facianu u so oliu.

È si aspittava ch'iddi caschessani da par iddi l'alivi o si faciani cascà ? Nò, nò. Si aspittava ch'elle falissenu.

Ch'iddi sianu bè maturi ? Oui, oui hè per quessa chì l'oliu mi n'arricordu ind'è e sporte, andavamu incù e sporte è quandu ghjunghjiamu à a casa eramu unti. Sguttava l'oliu, ùn era micca cum'avà. Avà si rammassanu ancu verde, e sporte unte eranu.

È incù chì attrazzi si facia issa raccolta ? Cù e mane nentru e sporte. Dopu ancu nentru à i sacchetti, i sacchi eppo' dopu, turnati à casa e sperghjiamu ind'è i granaghji. In granaghju. Ci vole à lascià e finestre tutt'aperte è tutti i ghjorni. Ci vulia à *busgiale pè ch'elle ùn si funghinu è l'aria. Ci vulia à dalli l'aria.

Cumu si dici 'le crible pour les olives' ? U cernigliulu.

Dunque à chì ghjova ? Pè pulille. Una aliva chì ci hè appena di terra nantu, e puliamu è dopu e lavavamu ancù cù l'acqua. **Cumu si facia ?** È bè nentru u cernigliulu lampavamu l'acqua, nentru à l'alive. E vultavamu.

È i donni chì faciani ? Andaiani solu à coglie o aiutaiani à altr'affari ? U più eranu e donne à andà, l'omi andavanu à travaglià. Noi quì ci eranu e vigne, eramu ubbligati d'andà à e vigne, à travaglià, à lavurà è e donne. *bon s'è per casu un ghjornu ùn ci era nulla andavanu ancu l'omi. Ma, u più eranu e donne andavanu à coglie l'alive.

Porti Vechju

Mais généralement dans la région par exemple il y en a de la région de Sotta qui allait cueillir les olives à Bunifaziu. Je crois qu'elles étaient payées un bocal par jour, deux litres d'huile par journée et elles restaient dans les *baraccù* et elles remontaient au village seulement à la fin de la semaine.

A quel moment faisait-on la première récolte ? La première récolte attendait que les olives tombent en générale à la mi novembre. Parfois la récolte allait de novembre, décembre, janvier, mars, février et mars. Parfois il y avait toujours des olives sur les arbres pour Pâques. Mais en général une récolte c'est tous les deux ans.

Ah pas tout les ans ? Et encore, c'était souvent tous les trois ans parce que chez nous on ne taille pas l'olivier.

Et donc comment faisait-on cette récolte ? Cela se faisait à la main ou parfois ils balayaient. Ils avaient un balai de bruyère, de *scopa fiminiccia*. La *scopa fiminiccia* c'est une bruyère qui pousse surtout sur les terrains humides. Elle a les branches plus droite, plus fines, elle n'est pas... Elle est plus souple que la bruyère normale qui pousse sur un terrain ordinaire. La *scopa fiminiccia*, et ensuite ils la mettaient dans un crible, ils la criblaient et ils la portaient à nettoyer.

Maintenant parfois on va au pressoir... Maintenant ils attendent qu'elles tombent sur les filets. Il y en a qui utilisent certains appareils qui battent les branches et font tomber les branches, des petits bouts de branche. Les olives tombent mais les olives ne sortent pas et les feuilles sortent.

Lorsque ça commence à mûrir quand elles sont noirs et qu'elles ne tombent pas. Alors, il faut les faire tomber. Il y a la possibilité d'avoir une sorte de râteau qui bat de l'aile comme ça qui est mis en mouvement par un moteur pneumatique. On peut faire tomber cinquante kilos d'olives en une heure, si l'arbre est assez bas. Mais seulement c'est assez fatigant, il faut être deux et se relayer, sinon c'est trop pénible.

Alors après qu'est-ce que le crible pour les olives ? Le crible en général sert à tamiser la farine. En français ce serait le tamis, le tamis et le crible bon, tamiser la farine c'est... Alors que là ils sont faits en cercle pour que puissent passer les noyaux quand il n'y a plus de pulpe. Mais parfois les olives tombent et quand on nettoie il y a les noyaux que l'on ne peut pas porter au pressoir. Il faut porter les olives avec la pulpe et la passer au crible et les pierres tombent, les feuilles tombent. Il faut les porter propres. Parce que quelques fois, même maintenant, ils disaient : « Mon huile d'olive a le goût de feuille. » C'est parce qu'il a porter les olives mouillées.

Porti Vechju

Ma in ghjinirali in a regioni par isempiu ci sò di a regioni di Sotta chì andaghjiani à codda l'alivi in Bunifaziu. Erani pagati credu pà a ghjurnata un buccalu, duui litri d'oliu pà a ghjurnata è staghjiani in i baraccù è ricuddaiani sulamentu à u paesu à a fini di a settimana.

À chì mumentu si facia a prima ricolta ? A prima ricolta aspittaia chì l'alivi caschessi in ginirali a mità nuvembri. Qualchi volta a ricolta andaia da nuvembri, dicembri, ghjinaghju, marzu, frivaghju è marzu. Qualchi volta in Pasqua ci era sempri l'alivi annant'à l'arburi. Ma in generali una ricolta hè tutti i duui anni.

Ah micca tutti l'anni ? È ancu, suventi era tutti i trè anni parchì ind'è no l'alivi ùn si taddaia micca.

È dunqua a ricolta cumu si facia ? Si facia à a manu o qualchi volta spazzaiani. T'aviani una spazzola di scopa, di scopa fiminiccia. A scopa fiminiccia hè una scopa chì *pussa soprattu in i tarreni umidi. T'hà i branchi più dritti, più fini, ùn hè micca. Hè più *souple ch'è a scopa normali chì *pussa nantu à un tarrenu urdinariu. A scopa fiminiccia è dopu a mittiani in u ciarnigliu, a ciarriddulaiani è a purtaiani à i puliti.

Avari certi volta quandu si và à u fragnu... Avari aspettani ch'idda caschessi annantu à i *filets. Ci sò chì utilizighjani certi *appareils chì battani i branchi è cascani branchi, cascani pizzucci di branchi. Cascani l'alivi ma l'alivi ùn sorti micca è cascani i cascì.

Quandu cumincia à maturà ancu quandu sò neri è chì ùn cascani micca. Tandù, ci voli à falli cascà. Ci hè a pussibilità d'avè una razza di rasteddu chì batti di l'ali cussi chì hè mossu pà un mutori *pneumatique. In un ora si pò fà cascà, si l'arburu hè abbastanza bassu, cinquanta chilò d'alivi. Ma sulamenti hè un pocu fatiganti, ci voli essa in duui è tacchidassi, sinnò hè troppu penibuli.

Allora dopu chì ghjè 'le crible pour les olives' ? 'Le crible' in ginirali serva pà staccià a farina. In francesu saria u *tamis, le tamis et crible bon, ciarriddulà a farina hè... Invece chì quì sò fatti in chjirchju pà chì pudessi passà u naciolu quandu ùn ci hè più a pulpa. Ma certi volti l'alivi cascani è quandu si pulisci ci sò i nacioli chì ùn si possani micca purtà à u fragnu. Ci voli à purtà l'alivi incù a pulpa è passa à mezu à u ciarnigliu è cascani i petri, cascani i cascì. Ci voli à purtalli puliti. Parchì qualchi volta, ancu avari, diciani : « U me alivu senti a cascìa. » Hè parchì hà purtatu l'alivi trosci.

Santa Lucia di Tallà

Ce que je voudrais savoir c'est à quel moment cueille t-on ? *Accoda l'alivi. Ramassà l'alivi* ou *accoda l'alivi, codda l'alivi*. On les cueillait comme ça avec les mains.

Avec les mains. Avec les doigts aussi, avec le doigt hein. Avant il n'y avait pas tous ces filets, alors on ramassait en partie avec les doigts et on balayait en partie avec une chose avec une bruyère, nous balayions avec une bruyère, nous les mettions d'un un crible, un tamis, un crible, un tamis. Nous faisons nos cribles en canne une chose en planche carrée et nous coupions la canne en deux. Nous coupions la canne en deux, nous enfilions comme un système que nous avons là et on criblait comme ça à la main. Et parfois nous mettions sur deux bois pour ne pas toujours tenir comme ça à la main et on cueillait les olives comme ça. Nous balayions et nous cueillions avec le doigt avant.

Alors où se mettaient les olives nettoyées ? Nous les mettions dans une *sporta* ou un *cuffinu*. Nous mettions dans les sacs, nous mettions dans un sac pour les porter au pressoir. **Oui.** Voilà c'est ça le truc, le *stacciu*. Mais nous travaillions dans le *quatratu* également. Celui-là, il fallait l'acheter. Parfois, nous n'avions pas un sous pour l'acheter et nous le fabriquions nous-mêmes comme ça, pour ne pas dépenser. Nous fabriquions en *quatratu*, table... Le *bacinu* celui-là.

Et qui étaient les personnes qui faisaient cette cueillette, en famille, ou tous les villageois ?

Non, non la famille, chacun cueillait la sienne. Tout le monde travaillait pour soi. Parfois, il y avait l'ami qui venait aider, parfois, nous étions trois ou quatre, parfois nous n'étions que deux. Mais c'était la famille, comme ça, on pouvait aider l'autre, s'il en avait besoin. Nous donnions un coup de main, nous travaillions. Certains balayaient, certains criblaient et le soir nous arrivions avec les ânes chargés, avec l'âne, les cordes jusqu'au pressoir voilà.

A quel moment faisait-on la récolte des olives ? À partir de novembre comme maintenant. Tous les ans, c'était comme ça. Parfois en novembre, pour la fête des morts, ils avaient de l'huile et bien, comme maintenant.

Et attend-on toujours que les olives tombent d'elles-mêmes ou on peut les faire tomber avec un bâton ? On peut aussi faire tomber, on peut aussi faire tomber.

Mais comment fait-on ici ? Ah nous les laissions tomber, nous, parfois en pleine saison. Parfois il y avait toujours au mois de mai des oliviers. Alors il y en avait toujours un peu dessus. On les faisait tomber mais avant, on les laissait tomber d'elles-mêmes. En mai, des fois, quand il y avait des branches sur lesquelles il y en avait toujours, on les faisait tomber à la fin. On ne pouvait plus : après, il y avait la larve, les *filaghji*, sous les oliviers des ronces.

Santa Lucia di Tallà

Ghjeiu ciò chì voddu sapè hè quandu si codda ‘ramasser’ ? Accodda l'alivi. *Ramassà l'alivi o accodda l'alivi, codda l'alivi. I cuddiami cù i mani cusì.

Incù i mani. Incù i diti dinù, cù u ditu *hein. Nanzu ùn ci era micca tutti issi *filets, allora in parti cuddiami incù u ditu è in parti spazzaiami incù una cosa incù una scopa, cù una scopa spazzaiami, spazzaiami l'alivi, e mittiamu in u ciarriddulu, unu stacciu, un ciarriddulu, un stacciu. Faciamu i nostri ciarriduli di canna un cosu in tavuli quadratu è smizaiami a canna. Smizaiami a canna, infilaiami cum'è u sistemu chì t'aviami quì è ciarriddulaiami cusì à a mani. È di volta mittiami nantu à duii legni pà ùn micca teni sempri in mani cusì è cuddiami l'alivi cusì. Spazzaiami è cuddiami incù u ditu nanzu.

Allora l'alivi puliti induva si mittiani ? I mittiami indrintu una sporta o un cunfinu. Mittiami in u saccu, mittiami in u saccu pà purtallu à u fragnu. ***Iè.*** *Voilà hè quissu u cosu u stacciu. Ma no faciami u quatrato dinò. Quissu qui, ci vulia à cumprallu. Di volta, ùn aviami mancu un soldu pà cumprallu eppo' u faciami da par no cusì, ùn spindiami micca. Faciami un quatrato, tavula... u bacinu quissu.

È quali erani à fà issa cuddera di l'alivi, in famidda o tutta a ghjenti di u paesi ? Nò, nò a famidda, ognunu cuddia a soia. Tuttu u mondu travaddaia par iddu. Di volta, ci era l'amicu chì venia à aiutà, di volta, erami trè o quattru, di volta ùn erami chè duii. Ma era a famidda, era a famidda cusì, a famidda pudia aiutà quidd'altru, s'iddu ci era bisognu. Un colpu di manu andaghjiami, à chì spazzaia, à chì ciarriddulaia è a sera ghjunghjiami cù l'asini carchi cù l'asinu, i funi à u fragnu *voilà.

A chì mumentu si facia a raccolta di l'alivi ? À parta da nuvembri cum'è avari. Tutti l'anni era cusì. Di volta di nuvembri, pè i morti, t'aviani l'oliu ebbeh, cum'è avari.

È si aspetta sempri chì l'alivi caschessini da par iddi in tarra o si poni fà cascà incù un bastonu ? Si pò fà cascà dinù, si pò fà cascà dinù.

Ma quì cumu si facia ? Ah no i lacaiami cascà, no, di volta quandu era in piena staghjoni. Di volta ci era sempri di maghju l'alivi. Tandu, ci erani un pocu annantu. A faciami falà un pocu ma nanzi, a lacaiami falà. Di maghju, di volta, chì ci era qualchi branca chì ci n'era sempri annantu, a faciami falà à a fini. Dopu ùn pudiani più, dopu : ci era *larve, ci era i filaghja, sottu à l'alivi i lamaghjoni.

Des fois, il y avait le ver, à partir du mois de mai les olives, même : s'il restait quelque chose soit il le faisait tomber soit c'était fini. *Iè*. Voilà la saison était terminée.

Il y avait... les patrons qui avaient beaucoup d'oliveraies, comme Giacomoni, le patron du pressoir. Trente, quarante femmes cueillaient le litre par jour : elles cueillaient un litre d'huile par jour, que l'on paye chaque jour. Elles avaient un litre d'huile et elles cueillaient les olives toute la journée ; jusqu'à vingt ou trente femmes, pas deux ou trois. Toute la campagne ici... venait cueillir à Tallà, dans le Tallanais. Autrefois les femmes ne travaillaient pas comme maintenant, elles ramassaient les olives, elles vendaient l'huile, elles troquaient l'huile comme ça, il n'y avait pas... il n'y avait même pas d'argent.

Santu Petru di Tenda

Et comment dit-on la couche d'olive sur le sol ? U stratu. U stratu d'alive. Le stratu d'olive est tombé. Parce qu'autrefois nous cueillions par terre. Alors, autrefois, nous commençons par *merellà* toute l'herbe, tout sortir, rendre tout propre. Après, ils ratissaient toute cette affaire-là, ils faisaient des arrêtes pour que les olives ne partent pas dans le cas où c'était en pente ou quelque chose de ce genre. Ensuite, ils balayaient. Et ensuite ils attendaient que les olives tombent, quand elles tombaient, ils les cueillaient par terre une à une avec les mains. ***Avec les mains ?*** Avec les mains.

Rien d'autre ? Ah tout, tout était comme ça. Chez nous, on ne gaulait pas. Les olives sont trop rondes ici en plus, et c'est très difficile. La *biancaghja* s'accroche à l'arbre, elle tombe difficilement. Maintenant, nous, nous les vibrons ; avant, ils avaient des problèmes pour les faire tomber.

Mais autrefois on ne faisait pas tomber ? Non, non, jamais autrefois. Ici, dans la région, ils attendaient qu'elles tombent par terre une fois mûres. Ils les ramassaient mûres par terre.

Et à quel moment tombent-elles par terre ? Alors ici elles commençaient à tomber disons (sa mère dit : « En février et encore ») à la fin du mois de janvier. Elles commençaient à beaucoup tomber et il en tombait même avant. Celles qui étaient un peu touchées, celles qui avaient des problèmes, tombaient à partir de novembre pour les morts, voilà. Mais le gros des olives tombe en avril. À partir des premiers jours d'avril jusqu'aux derniers c'est à ce moment qu'elles tombaient le plus parce que c'était un fruit mûr qui tombait. Donc, il avait passé tout l'hiver et avec le printemps, les olives tombaient.

Di volti ci era u vermu, à parti à maghju l'alivi *même : s'ellu staghja qualcosa annantu o a faciani falà o altrimenti *c'était fini. **Iè.** *Voilà era finita a staghjoni.

Ci erani... i patroni chì t'aviani monda aliveta cum'è Ghjacomoni u patronu di u fragnu. Trenta, quaranta donni chì cuddiani u litru tutti i ghjorna : cuddiani un litru d'oliu à u ghjornu, ch'omu paga ogni ghjornu. T'avianu un litru d'oliu è cuddiani tutta a ghjurnata l'alivi ; fini a vinti o trenta donni micca duii è trè. Tutta a campagna quì... vinia à codda quì in Tallà, in u tallanesi. Nanzi i donni ùn travaddaiani micca cum'è avà, cuddaiani l'alivi, vindiani l'oliu eppò cambiani l'oliu travaddaiami cusì, ùn ci era micca... ùn ci era mancu solda.

Santu Petru di Tenda

È cumu si dici 'la couche d'olive sur le sol' ? U stratu. U stratu d'alive. Hè falatu u stratu d'alive. Perchè in i tempi e cughiamu in terra. Allora in i tempi, cuminciavanu per merrellà tutta l'arba, tuttu caccia, tuttu pulitu. Dopu, rastellavanu tuttu st'affare, facevanu l'arrette per chè l'alive ùn si n'andessenu micca s'ellu era in pendita o qualcosa. Eppo' dopu, spazzavanu. È dopu aspettavanu chì l'alive caschessenu, quand'elle cascavanu, e cughianu una per una cù e mane in terra.

Cù e mane ? Cù e mane.

Nudda altru ? Ah tuttu tuttu era cusì. Ind'è noi, ùn scutianu micca. L'alive sò troppu ronde in più quì eppo', hè assai difficile. A biancaghja tene tene à l'arburu, casca difficilmente. Noi avà e *vibremu ; avianu i prublemi à falle cascà.

Ma nanzu ùn si faciani micca cascà ? Nò, nò, nanzu mai. Qui, ind'è a regione, aspittavanu ch'ella caschesse in terra matura. E pigliavanu mature in terra.

È à chì mumentu cascanu in terra ? Allora quì cuminciavanu à cascà diceremu (sa mère dit: "Ferraghju è ancu") à a fine di ghjennaghju cuminciavanu à cascà bè è ne cascavanu ancu nanzu. Quelle chì eranu un pocu tocche, quelle chì avianu i prublemi, cascavanu à parte da novembre pè i morti, *voilà. Ma u grossu di l'alive cascava d'aprile. Da i primi ghjorni d'aprile à a fine aprile hè custì ch'elle cascavanu u più perchè cascava un fruttu maturu. Dunque, avia passatu tuttu l'invernu è cù cù u veranu, cascavanu.

Et maintenant quand fait-on la récolte ici ? Alors maintenant, la récolte des nouvelles plantations que nous avons faites, nous la faisons un peu avant pour que les arbres ne perdent pas trop par terre. Nous la faisons en février. Et les autres olives, nous les cueillons toujours au même moment. Alors nous mettons des filets suspendus, et nous nous y mettons. Nous cueillons à partir de janvier jusqu'à fin janvier, une fois par semaine ou s'il y a une tempête de vent, nous les cueillons le lendemain. Nous cueillons toutes les semaines, nous recueillons tout ce qu'il y a dans les filets et nous pressons. Ainsi, nous sommes sûrs de ne pas avoir d'acidité et nous réussissons à faire l'AOC normalement.

Donc combien de temps faut-il pour faire la récolte ? Combien de temps faut-il compter ? Bah, cela dépend, cela dépend des olives. Nous avons un millier d'oliviers anciens. Avec les filets, mais ce sont des filets suspendus. Donc, nous les cueillons assez rapidement. Il n'y a pas besoin, nous passons dessous et nous réussissons en un jour. En un jour et demi, nous cueillons jusqu'à deux tonnes, deux tonnes et demies d'olives, quand elles tombent bien. Disons à la fin mars et avril.

Vous m'avez dit que la récolte se fait à peu près au mois de janvier ? A peu près.

Et il n'y a pas d'outil ? Enfin il n'y en avait pas ; tout se faisait à la main ? Tout à la main, toutes cueillies par terre à la main.

Et où les mettait-on ? Alors ils les cueillaient dans le panier, le panier en bois de châtaigner qui contenait un décalitre. Après, ils les mettaient dans les sacs et ils les mettaient sur les ânes, sur les mulets. Ils les montaient dans les greniers, parce qu'ici, il fallait que les grains que nous avons soient un peu secs. Autrement, on ne pouvait pas les presser. Autrement quand ils travaillaient dans le tordoir, le pressoir, les scourtins s'en allaient. Il y a trop de lie et les scourtins s'en allaient. Donc, il fallait qu'elles soient un peu sèches, il fallait les laisser à peu près quinze ou vingt jours au grenier. Et ils les laissaient au grenier. Tous les soirs, on portait les olives au grenier ou alors dans une grange bien ventilée avec l'air qu'il faut pour les faire sécher. Tous les jours, nous les tournions pour ne pas qu'elles moisissent et après, nous les portions à presser.

Qui est-ce qui venait cueillir les olives ? Des gens du village ? Ici, tout le Nebbiu travaillait les olives quand il y avait une cueillette d'olives. Tout le monde. Il y avait ceux qui transportaient, ceux qui pressaient et surtout les femmes qui cueillaient une grande partie. ***C'était les femmes.*** Alors ici, il n'y a jamais eu de femmes payées pour cueillir. Elles cueillaient toutes au tiers alors qu'en Balagne, il y avait des femmes qui étaient payées pour cueillir.

È avà quandu hè quì a raccolta ? Allora avà, a raccolta di e nuvelle piantazione ch'avemu fattu, a femu appena nanzu ch'elli ùn perdenu micca troppu in terra. A femu di ferraghju. È l'astre, e cuglimu sempre listessu. Allora mettimu i filetti appesi, è andemu. Cuglimu à parte da ghjennaghju à fine ghjennaghju, una volta à a semana o s'ellu ci hè una tempesta di ventu, e cuglimu u lindumane è cuglimu tutte e semane, ricuglimu cosa ci hè ind'è i filetti è pressemu. È cusì, semu sicuri di ùn micca avè acidità è riuscimu à fà l'AOC normalamente.

Quantu tempu ci vole dunque pà fà a raccolta ? Quantu tempu ci vole à cuntà ? Bah dipende, dipende da l'alive. Noi avemu à pocu pressu un millaiu d'anziani alive. Cù i filetti, ma sò filetti appesi. Dunque si cuglinu assai più in furia. Ùn ci hè micca bisognu, passemu sottu è riescimu in un ghjornu. In un ghjornu è mezu cuglimu à fine à duie tonne, duie tonne è mezu d'alive, quand'elli cascanu bè. Diceremu à a fine marzu è aprile.

A colta m'avete dittu hè di ghjinnaghju à pocu pressu ? À pocu pressu.

È ùn ci sò micca attrazzi ? Infini ùn ci erani micca tuttu si facia incù i mani ? Tuttu cù a mana, tutte colte in terra incù e mane.

È induva si mittiani ? Allora e cuglianu ind'è a sporta, a sporta in legnu di castagnu chì cuntinìa un decalitru. Dopu, e mettienu ind'è i sacchi è e mettienu annantu à i sumeri, annantu à i muli è e cullavanu ind'è i granaghji, perchè quì i grani chè aviamu ci vulia chì sianu ùn pocu secchi. Oltrimente, ùn si pudia micca fragnalle. Oltrimente quand'elli facianu ind'è u torchju, a pressa, e zimbine si n'andavanu. Ci hè troppu zipara è e zimbine si n'andavanu. Dunque, ci vulia ch'elle sianu ùn pocu secche, almenu quindici o venti ghjorni ci vulia à lacà in granaghju à pocu pressu. È e lacavanu in granaghju. Tutte e sere, si purtava l'alive in granaghju o allora in un pagliaghju vintighjatu bè cù l'aria è ci vulia à falle sicca è tutti i ghjorni, si giravanu pè micca ch'elli ùn si funghisse è dopu, e purtavanu à pressà.

È quali erani chì viniani à raccoglie l'alivi ? Ghjenti di u paesu ? Qui, tuttu u Nebbiu travagliava pè l'alive quandu ci era una colta di l'alive. Tuttu u mondu. Ci eranu quelli chì trascinavanu, quelli chì fragnavanu è soprattutto e donne chì cuglianu una grande parte.

Erani e donne. Allora qui, ùn ci hè mai statu donne pagate pè coglie. Cuglianu tutte à u terzu è in Balagna, ci erani e donne ch'erani pagate in ghjurnate pagate pè coglie.

Comment étaient-elles payées ? En huile ? Non, en argent ou en huile, mais non, en argent. Ici, les propriétaires qui ont le monopole de tout *bitavanu* les oliviers au tiers *bittavanu* tant d'oliviers dans un champ ou un champ tout entier selon que vous vouliez cueillir. Vous cueillez les olives, les olives aux deux tiers allaient au patron et un tiers allait à celui qui cueillait. Après, il y avait le litre qui allait au patron du pressoir et souvent, il était obligé d'aller au moulin du propriétaire. Donc, cela lui revenait et les noyaux allaient au propriétaire des oliviers. Donc, un bon esclave qui cueillait n'avait presque rien. Il n'y avait pas plus d'un tiers puisque les noyaux étaient envoyés à Marseille pour en faire du savon. Ils étaient aussi vendus. En plus, on en sortait l'huile de *risanza* à l'intérieur des fabriques ici. Donc, le plus malheureux était celui qui cueillait, voilà. Alors, cela a duré jusqu'à 1936. Après c'était par moitié : une moitié au propriétaire, bon le type qui cueillait allait... Il n'y avait plus d'obligation de rien. Tout est tombé en trente-six. Ça a été la fin des *sgiò* voilà.

Spiluncatu

Et à quel moment fait-on ou faisait-on la récolte des olives ? Elle commençait au mois de mars, le mois de mars, avril, mai et juin, quand tombent les olives.

Comment faisait-on ? A la main. A la main, toutes les femmes cueillaient. Avant ça les hommes nettoyaient les oliviers. Ils étaient ratissés avec les houes, avec le... bien nettoyés et ensuite, les femmes cueillaient quand elles tombaient.

Seulement les femmes ? Seulement les femmes ah oui seulement les femmes.

Comment étaient-elles payées ? Elles étaient payées en huile.

Et par exemple, chez les gros propriétaires ici à Spiluncatu, c'était seulement les gens du village qui travaillaient ou y avait-il des personnes qui venaient d'ailleurs ? Non, non, non les villageois, les villageois, non, non, non du village, les femmes du village.

Venacu

La sporta servait pour ramasser les olives ? On cueillait les olives et les châtaignes avec la sporta.

Et à l'époque on ne cueillait pas à terre ? Il y avait comme un stratu ? On dit un *stradu*, un *stradu d'olive* mais savez-vous, je vais vous dire une chose, cela n'existait pas trop car nous les cueillions tout de suite. Nous les cueillions tout de suite et nous ne les laissons pas longtemps sur le terrain hein.

Eranu pagati comu ? In oliu ? Nò, in soldi o in oliu, ma nò in soldi. Qui, i prurietari chì anu u *monopole di tuttu bitavanu l'alive à u terzu bitavanu tante alive in un chjosu o un chjosu sanu secondu s'è vo vulate coglie. Cugliate l'alive, l'alive duii terzi andavanu à u patrone è un terzu andava à quellu chì cuglia. Dopu, ci era un litru andava à u fragnone è suvente, era ubbligatu d'andà à u fragnu di u prupietariu. Dunque, rivinia à ellu è i nocciuli andavanu à u prupietariu di l'alivi. Dunque, u bonu schiavu chì cuglia ùn avia quasgi nulla. Avia un terzu micca di più postu chì i nocciuli erani rinviatu in Marseglia pè fanne u savone. Eranu dinò vinduti. In più, ci cacciavanu l'oliu di risanza nentru ind'è e frabiche quì. Dunque, u più u più malorosu era quellu chì cuglia, *voilà. Allora, quissu hà duratu fine à 1936. Dopu era per mezu : mezu u prupietariu, bò u tippu quellu chì cuglia andava ... Ùn ci era più ubbligazione di nulla. Tuttu hè cascatu in trenta sei. Hè stata à fine di i sgiò *voilà.

Spiluncatu

È à chì mumentu si faci o si faccia a raccolta di l'alivi ? Cuminciava à u mese di marzu, u mese di marzu, aprile, maghju è ghjugnu, quandu cascavanu l'alivi.

Cumu si faccia ? À manu. À manu, tutte e donne cuglianu. Prima pulianu l'alivi l'omi. Eranu rastighjati ancù e marre, ancù u ... puliti bè è dopu e donne cuglianu quandu cascavanu.

Solu i donni ? Solu e donne ah oui solu e donne.

Cumu erani pagati ? Eranu pagate in oliu.

È par isempiu quì in Spiluncatu ind'è i grossi pruprietari, ghjerani solu i paisani chì travaddaiani o ci erani ancu ghjenti d'altrò chì viniani ? Nò, nò, nò i paesani, i paesani, nò, nò, nò di u paese, e donne di u paese.

Venacu

A sporta era pà racodda l'alivi ? Incù a sporta si cuglivanu e castagne è l'olive.

In i tempi ùn si faccia micca a raccolta in tarra ? Ci era cum'è un stratu ? Si dice un stradu, un stradu d'olive ma sapete vi aghju da dì un affare, ùn esistia micca troppu perchi e cugliamu subitu. E cugliamu subitu ùn e lasciavamu micca troppu nant'à u terrenu *hein.

Comment faisait-on la récolte ? Racontez-moi. Soit on faisait comme ça ou sinon, par exemple, ce que j'aimais faire moi ça s'appelait : *à striscia. À striscia.* Vous montez sur l'olivier, vous avez votre panier ici et puis vous prenez la branche de l'olivier et vous effeuillez, vous savez ? On étire. On dit : *striscia.* Une fois que votre panier d'olive est plein avec la corde, vous le faites descendre, vous le videz et comme ça... Parce que l'olivier est un arbre qui tient. Une petite branche de rien comme ça vous tient. Ce n'est pas comme le bois du figuier, comme ça qui se brise.

C'était les hommes ou les femmes qui faisaient ça ? C'était les hommes qui cueillaient par terre ? C'était les femmes qui faisaient la récolte ? Eh même les hommes eh.

Cela se faisait-il de balayer par terre ? On balayait oui, si vous vouliez le faire parce que si vous balayez, vous les voyez mieux. Vous comprenez si vous balayez ? Mais là où vous les voyez le plus lorsque vous savez le faire, c'est sur l'olivier. Ça me plaisait à moi hein.

Cumu si facia a raccolta ? Cuntetimi. Si fecia o cusì o sinnò, per esempiu, eiu ciò chì mi piaccia à fà si chjama : à striscia. À striscia cullate nant' à l'olive, avete a vostra sporta qui eppo' pigliate a ghjambella di l'oliva è sfugliate, sapete si stira ? Si dice : striscia. Una volta chì a vostra sporta d'olive hè piena incù a corda, a fate falà, a bioti è cusì... Perchè l'oliva hè un arburu chì tene. Una ghjambelluccia cusì di nunda vi tene. Ùn hè micca per esempiu cum'è un legnu cum'è a fica, cusì chì tronca.

Erani l'omi à falla quissa ? Erani i donni chì cugliavani in tarra ? Erani i donni à fà a raccolta ? Eh ancu l'omi eh.

Si facia di spazzà in tarra ? Si spazzava *oui, s'è vo vuliete falle sì perchè s'è vo spazzate, e vidiate megliu. Capite s'è vo spazzate ? Ma u più ch'è vo e vidiate bè quellu chì hà sapia fà, eiu à mè mi piaccia *hein hè nant' à l'oliva.

Pressoir et pressurage

Auddè

Comment dit-on le pressoir ? U torchju.

Mais on ne disait aussi u fragnu ? U fragnu bien-sûr mais u fragnu c'est le tout.

Filicetu

Mon moulin, quand je suis arrivé ici, à la fin de la guerre, notre moulin, le moulin de la famille, ne marchait plus parce que la roue hydraulique en bois était pourrie. J'ai acheté de la taule et j'avais fait une roue hydraulique en fer et elle est toujours là mais le moulin ne marche plus.

Alors vous m'avez dit qu'il y avait la fabrica et le fragnu et jusqu'à quand ont-ils été en activité ? Qu'y avait-il à Filicetu ? Il y avait les deux ? Ouf Avant qu'il y ait les *frabriche* à Filicetu il y avait les *fragni*. Et là alors, il y a un *fragnu* chez ma nièce, un magnifique. Je n'ai jamais vu un *fragnu* aussi beau, j'ai jamais vu. Il y a la meule avec une très belle pierre et tout le tour est fait en bois, en noyer et c'est une œuvre d'art parce qu'il faut voir de quelle façon c'est encastré. Ce sont des planchettes, disons que ce serait presque comme un tonneau. Ce sont des planchettes, disons que ce serait presque comme un tonneau et alors ces planchettes sont tenues justement avec un cercle en haut et dans le bas elles sont encastrées dans la meule, dans la pierre qui se trouve au sol où la meule tourne et alors il y a la pierre avec une remontée, taillée, bien ajustée, le bois la planche. Il y a toujours la *stanga* qu'on appelle le levier qui était tracté par un âne ou un mulet ou encore un cheval et il y a sur cette *stanga* tous les harnais, tout ce qu'il faut pour partir, pour travailler. Et il y a une presse tout en bois, la vis, les montants, le travers en haut et, ça c'est magnifique. Il y a un pied de presse en granite blanc mais d'une blancheur, on dirait du marbre. Et il y a le plateau qui est taillé pour que l'huile coule et disons, pas attaché mais c'est un ensemble, le réservoir est en granite aussi, c'est toute une pièce, plateau et réservoir tout en granite. Et ensuite ce réservoir il ya le système de siphon qui enlève l'eau et puis, il y a le canal où va couler l'huile. Alors il y a deux systèmes : on fait couler l'huile pour remplir un réservoir, pour remplir une cuve, un seau et puis il y a un moment où il y a très peu d'huile. Alors là, il y a un ustensile, enfin un outil, la *cugliarola* qui sert à cueillir les dernières gouttes d'huile qui se trouvent dans ce système. Moi, j'ai connu à Filicetu des *fragni*: il y en avait, houla, c'est bien simple, devant chaque maison. Il y a des meules parce qu'ils ont sorti les meules parce qu'ils ont désaffecté le *fragnu*.

Pressoirs et pressurages

Auddè

Cumu si dici 'le pressoir' ? U torchju.

Ma u fragnu ùn si dicia micca ? U fragnu sicuru pà fragnà ma u fragnu hè tuttu.

Filicetu

Mon moulin quand je suis arrivé ici à la fin de la guerre, notre moulin, le moulin de la famille, ne marchait plus parce que la roue hydraulique en bois était pourrie. J'ai acheté de la taule et j'avais fait une roue hydraulique en fer et elle est toujours là mais le moulin ne marche plus.

Allora m'aveti dittu chì ci era a fabrica è u fragnu è finu à quandu sò stati in attività ? Chì ci era in Filicetu ? Ci erani i duii ? *Ouf Filicetu prima di e frabriche ci erani i fragni. Et là alors, il y a un fragnu chez ma nièce, un magnifique. Je n'ai jamais vu un fragnu aussi beau, j'ai jamais vu. Il y a a macina avec une très belle pierre et tout le tour est fait en bois, en noyer et c'est une œuvre d'art parce qu'il faut voir de quelle façon c'est encastré. Ce sont des planchettes, disons que ce serait presque comme un tonneau et alors ces planchettes sont tenues justement avec un cercle en haut et dans le bas elles sont encastrées dans la meule, dans la pierre qui se trouve au sol où la meule tourne et alors il y a la pierre avec une remontée, taillée, bien ajustée, le bois la planche. Il y a toujours a stanga qu'on appelle le levier qui était tracté par un âne ou un mulet ou un cheval et il y a sur cette stanga tous les harnais, tout ce qu'il faut pour partir, pour travailler. Et il y a une presse tout en bois, la vis, les montants, le travers en haut et, ça qui est magnifique. Et il y a un pied de presse en granite blanc mais d'une blancheur, on dirait du marbre. Et il y a le plateau qui est taillé pour que l'huile coule et disons, pas attaché mais c'est un ensemble, le réservoir est en granite aussi, c'est toute une pièce, plateau et réservoir tout en granite. Et ensuite ce réservoir il y a le système de siphon qui enlève l'eau et puis il y a le canal où va couler l'huile. Alors il y a deux systèmes : on fait couler l'huile pour remplir un réservoir, pour remplir une cuve, un seau et puis il y a un moment où il y a très peu d'huile. Alors là, il y a un ustensile, enfin un outil a cugliarola qui sert à cueillir les dernières gouttes d'huile qui se trouve dans ce système. Moi, j'ai connu à Filicetu des fragni : il y en avait, po, c'est bien simple, devant chaque maison. Il y a des meules parce qu'ils ont sorti les meules parce qu'ils ont désaffecté le fragnu.

Maintenant des *fabriche*, on en trouve dix sur le territoire de Filicetu. Mais disons que c'est la rivière qui fait que, elle était assez, un débit assez intéressant pour pouvoir faire des moulins quoi, pour pouvoir construire des moulins.

Tous fonctionnaient-ils à l'eau ? Voilà.

Et jusqu'à quand ? Qu'il s'agisse des fabriche ou des fragni, jusqu'à quelle époque ont-ils été en activité ? Ici à Filicetu, le mien a été le dernier. Ah non, il y a celui d'Ambrosini. Mais enfin, il tourne toujours pour les touristes. Sinon, disons que les années soixante, quatre-vingt.

Alors nous l'avons dit mais comment dit-on le pressoir ? Alors 'le pressoir' on dit pressoir l'ensemble souvent. Le pressoir c'est le lieu, c'est la maison, là où on presse. Là où ça tourne, là où on peut faire les deux pressées. On dit *una fabrica* et puis, là où ne peut faire que la première pressée, *u fragnu*.

Alors vous m'avez dit qu'ici il y avait beaucoup de fragni. Qui est-ce qui tenait ces fragni ?

Des gens des villages ? Et donnait-on quelque chose au patron du pressoir ?

La Corse est pauvre. Apparemment elle était pauvre pour plusieurs raisons. Entre autres, il y avait une production mais il n'y avait pas de marché et le marché, c'était le *tragulinu* (colporteur) qui faisait le marché. Pourquoi ? Parce que l'exploitant, le propriétaire avait peut-être trop d'orgueil pour se dire commerçant et faire du commerce. C'est une des erreurs parce que je vais vous citer des exemples et le moulinier, il y avait le moulinier et puis il y avait u *sgiò* qui avait son moulin. Alors quand vous alliez au moulin du *sgiò* et que vous preniez votre huile, vous aviez toute votre huile. Quand vous alliez chez le moulinier, vous ne saviez pas ce que vous aviez, en quantité et en qualité. Ça c'est le moulinier. Maintenant quand il achetait les olives. Les olives, il y avait un tas. On arrivait chez vous, vous saviez qu'on devait venir vous acheter les olives, vous les aviez ramassé en tas. Moi, l'acheteur, j'arrivais. J'avais toujours quelqu'un avec moi ; on avait un décalitre, on se mettait à genoux, on remplissait le décalitre et le décalitre on en met tant qu'il en tombe pas, tout doucement on les met. Mais, au départ, on remplit et puis on va chercher les olives le plus loin possible dans le tas et en allant chercher les olives, avec le ventre, on écrase les olives qui sont dans le décalitre. Ce n'est plus un décalitre. Là on vole. Souvent on achète l'huile chez la pauvre femme qui a récolté. L'huile dans la maison, on la garde dans les caves. Il fait noir, il fait frais. Et l'acheteur, quand il commence, traite et il arrive chez vous acheter de l'huile. Alors on fait le prix d'abord, on commence à mesurer et puis on n'y voit pas très bien. Alors la vieille, la pauvre, va chercher l'huile. Pendant qu'elle va chercher l'huile, il sort un rat mort de sa poche et puis elle l'envoie dans l'huile. Et puis, quand elle revient, on continue à mesurer.

Maintenant des frabriche, on dix sur le territoire de Filicetu. Mais disons que c'est la rivière qui fait que, elle était assez, un débit assez intéressant pour pouvoir faire des moulins quoi, pour pouvoir construire des moulins.

È funziunaiani tutti incù l'acqua ? Voilà.

È sinu à quandu ? Sinu à chì epuca sò stati in attività ch'iddi siani e fabriche o i fragni ? U meiu hè statu l'ultimu quì in Filicetu. Ah non, il y a celui d'Ambrosini. Mais enfin, il tourne toujours pour les touristes mais. Sinon, disons que les années soixante, quatre-vingt.

Allora cumu si dici 'le pressoir' l'avemu dittu ? Alors 'le pressoir' on dit pressoir l'ensemble souvent. Le pressoir c'est le lieu, c'est la maison, là où on presse. Là où ça tourne, là où on peut faire les deux pressées. On dit una frabrica et puis, là où ne peut faire que la première pressée u fragnu.

Allora quì m'aveti dittu chì ci erani monda fragni. Qual'hè chì i tinia issi fragni ? Ghjenti di i paesi quì ? È si daghjia calcosa à u patronu di u fragnu ?

La Corse est pauvre. Apparemment elle était pauvre pour plusieurs raisons. Entre autres, il y avait une production mais il n'y avait pas de marché et le marché, c'était le tragulinu qui faisait le marché. Pourquoi ? Parce que l'exploitant, le propriétaire avait peut-être trop d'orgueil pour se dire commerçant et faire du commerce. C'est une des erreurs parce que je vais vous citer des exemples et le moulinier, il y avait le moulinier et puis il y avait u sgiò qui avait son moulin. Alors quand vous alliez au moulin di u sgiò et que vous preniez votre huile, vous aviez toute votre huile. Quand vous alliez chez le moulinier, vous ne saviez pas ce que vous aviez, en quantité et en qualité. Ça c'est le moulinier. Maintenant quand il achetait les olives. Les olives, il y avait un tas. On arrivait chez vous, vous saviez que je devais venir vous acheter les olives, vous les aviez ramassé en tas. Moi, l'acheteur, j'arrivais. J'avais toujours quelqu'un avec moi ; on avait un décalitre, on se mettait à genoux, on remplissait le décalitre et le décalitre on en met tant qu'il en tombe pas, tout doucement on les met. Mais, au départ, on remplit et puis on va chercher les olives le plus loin possible dans le tas et en allant chercher les olives, avec le ventre, on écrase les olives qui sont dans le décalitre. C'est plus un décalitre. Là on vole. Souvent on achète l'huile chez la pauvre femme qui a récolté. L'huile dans la maison, on les garde dans les caves. Il fait noir, il fait frais. Et l'acheteur, quand il commence, traite et il arrive chez vous acheter de l'huile. Alors on fait le prix d'abord, on commence à mesurer et puis on n'y voit pas très bien. Alors la vieille, la pauvre, va chercher l'huile. Pendant qu'elle va chercher l'huile, il sort un rat mort de sa poche et puis il l'envoie dans l'huile. Et puis, quand elle revient, on continue à mesurer.

A un moment donné qu'est-ce qu'on voit dans l'entonnoir, on voit le rat avec l'huile : « Ah maintenant je ne peux plus vous payer l'huile » ; la pauvre « Et comment est-il tombé là ? Pourtant j'avais couvert, j'avais même mis une pierre sur le dessus. » Et voilà.

Alors vous avez oublié une chose. **Dites-moi.**

Un moulin est fait de quoi ? **Alors une meule ?**

La meule ; et qui faisait fonctionner la meule ? **Soit les mulets, soit les hommes, soit l'eau.**

Oui mais que faisait fonctionner l'eau ? **Ah celui-là je ne sais pas, je sais, je vois, je l'ai vu à Santa Lucia l'an dernier.**

Elle fait fonctionner le *rutò*. Et comment est fait le *rutò* ? **En bois.**

Ah comment s'appelle le bois ? Comment s'appelle le *rutò* ? Comment s'appellent les différentes pièces du *rutò* ? **Dites-moi.**

Il y a le *sculu* c'est l'axe, les *raggi* et les *cascioni*. Chaque récipient qui se trouve tout autour *i cascioni* et les paniers où repose le *sculu*, ce sont les *mappe* et l'axe du *rutò* transmet le mouvement par une roue qui s'appelle, c'est une roue qui, au lieu d'avoir les dents comme ça a les dents de travers et ces dents font marcher un engrenage en bois qui s'appelle *a vabia* ; les dents de cette meule *a vabia* et en tournant font tourner l'arbre maître *l'alburu maestru*. Alors, les engrenages sont faits en noyer, les dents sont faites en sorbier et les clavettes qui tiennent les dents sont faites en acacia. Ça c'est le moulin disons. Il a ces différentes, ces différents bois qui rentrent... et le *rutò* en bois était fait en noyer, le tour du *rutò* était fait en noyer et il y avait toujours dans les moulins une réserve de planchons en noyer et souvent on avait des planchons qui étaient faits en demi-cercle. C'était des branches, des troncs qui étaient en demi-cercle parce qu'il y en avait besoin pour faire le tour du *fusone*, celui qui met en marche.

Et la pâte, ce sont les olives moulues ? Non, non c'est la pulpe. *A pasta di l'alive*, que vous dites vous. On ne l'appelle pas *pasta* parce que c'est un ensemble, on dit *una franta*.

Peut-être pouvez-vous me donner un autre mot, comment s'appelle cette pâte qui se met dans les scourtins ? Ces olives moulues que l'on met ensuite dans les scourtins ? *A franta.*

Donc si je vous dis en français la pâte pour vous c'est a franta ? Et oui, par exemple on dit : « Nous allons lancer une *franta*. » C'est un ensemble qui n'est pas divisible parce qu'une *franta* ça a toujours représenté vingt décalitres d'olives. Nous allons cueillir la *franta*. On ne dit pas : « Nous allons cueillir *pasta*. » Nous allons cueillir la *franta* et après, quand on va vider les scourtins *emu à insaccà*. Parce qu'on ne dit pas : *a pasta*, on dit : *a pressata*.

A moment donné qu'est ce qu'on voit dans l'entonnoir, on voit le rat avec l'huile : « Ah avà ùn vi possu più pagà l'oliu » ; la pauvre : « È cum'hè cascatu cusì ? purtante aviu cupartu, aviu messu ancu una petra annantu. » Et voilà.

Alors vous avez oublié une chose. **Ditemi.**³

Un moulin il est fait de quoi ? **Allora a macina ?**

A macina ; è qual'hè chì facia vaghjà a macina ? **I muli o l'omi o l'acqua.**

Iè ma l'acqua facia viaghjà chè ? **Ah quissu ùn a socu cumu si chjama, a socu, a vecu, l'aghju vistu, in Santa Lucia di Tallà l'anu.**

L'acqua facia viaghjà u rutò. È u rudò hè fattu cumu ? **Di legnu.**

Ah cumu si chjama u legnu ? Cumu si chjama u rudò ? I differenti pezzi di u rudò cumu si chjamani ? **Ditemi.**

Ci hè u sculu c'est l'axe, i raggi è i cascioni. Chaque récipient qui se trouve tout autour i cascioni et les paniers où repose u sculu, ce sont e mappe et l'axe di u rudò transmet le mouvement par une roue qui s'appelle, c'est une roue qui, au lieu d'avoir les dents comme ça elle a les dents de travers et ces dents font marcher un engrenage en bois qui s'appelle a vabia ; les dents de cette meule a vabia et en tournant font tourner l'arbre maître l'alburu maestru. Alors, les engrenages sont faits en noyer, les dents sont faites en sorbier et les clavettes qui tiennent les dents sont faites en acacia. Ça c'est le moulin disons. Il a ces différentes, ces différents bois qui rentre... et le rutò en bois était fait en noyer, le tour du rutò était fait en noyer et il y avait toujours dans les moulins une réserve de planchons en noyer et souvent on avait des planchons qui étaient faits en demi cercle. C'était des branches, des troncs qui étaient en demi-cercle parce que il y en avait besoin pour faire le tour u fusone, celui qui met en marche.

È a pasta sò l'alivi macinati ? Nò, nò c'est la pulpe. A pasta di l'alive que vous dites vous. On l'appelle pas pasta parce que c'est un ensemble, on dit una franta.

Forse mi pudeti dì un'altra parolla, issa pasta chì si mettì in e zimbine cumu si chjama ?

Iss'alive macinate chì si mettani dopu in e zimbine ? A franta.

Dunqua s'è vi dicu in francese 'la pâte' pà vo hè a franta ? Et oui par exemple on dit : « Emu da lampà una franta. » C'est un ensemble qui n'est pas divisible parce que una franta ça a toujours été vingt décalitres d'olives. Emu à coglie a franta. On dit pas : « Emu à coglie a pasta. » Emu à coglie a franta et après, quand on va vider les scourtins emu à insaccà. Parchi on dit pas : a pasta, on dit : a pressata.

³ Dans la partie qui suit, c'est l'informateur qui me pose des questions afin d'arriver au sujet qu'il veut aborder.

Ça c'est une pressée ? C'est une pressée. C'est un tout. Maintenant nous allons vider les sacs, Ils sont pleins de pâte, oui ils sont pleins de pâte mais on ne dissocie pas cet ensemble. On ne parlait pas, *a pasta c'est la franta*.

Et donc la pâte c'est la pulpe, c'est la chaire de l'olive? Non, non, non, non, la pulpe se retrouve, on l'a donné à presser parce que quand vous parlez de pulpe vous ne dites pas *pasta* parce que dans la *pasta* il y a la pulpe, mais il y aussi l'intérieur, il y a le noyau, l'ensemble du fruit donc, il faut dissocier. La pulpe ça se retrouve à la deuxième pressée, quand on fait l'huile on appelle *l'oliu à morte*.

Lecci

Mon grand-père avait un pressoir.

Il avait un pressoir ici à Lecci ? Oui

Où était-il ? Ici ? Ici derrière la maison des Marchi, cette grande maison, mitoyenne, comme ça. Il y avait une maisonnette derrière collée à la maison. Là-bas il y avait le pressoir dans la cave de la maison, et la mule tournait avec les meules. Nous pressions les olives des gens d'ici de Lecci. Mais ils venaient également d'ailleurs, de Trinità et même plus loin.

Il y avait un seul pressoir ? Non il y avait d'autres pressoirs mais à Lecci, c'était le seul.

Il n'y avait seulement que celui-là ? Y en avait-il d'autres à Porti Vechju ? Il y en avait à Santa Lucia di Porti Vechju. Il y avait un pressoir plus petit. Mais nous, c'était un beau pressoir. Donc, nous lancions les olives à presser, après nous ramassions aussi dans la cuve, tu vois ? Dans la cuve de l'huile qui montait, ils mettaient dans les scourtins et ensuite à la presse.

Et jusqu'à quand ce pressoir a-t-il été en activité ? Eh il a été en activité jusqu'en cinquante et un, cinquante-deux.

Et après comment faisait-on ? Après, les gens n'ont plus ramassé.

Et donc à partir de cinquante et un les gens... ? Après ces dernières années, quelques-uns allaient presser dans d'autres lieux. Mais après il n'y en a plus eu.

Les gens ne faisaient plus leur huile à partir de cinquante et un ? Après cinquante et un quelques-uns l'ont fait. Ils allaient faire leur huile ailleurs. Il me semble qu'à Porti Vechju, il y a dû y avoir un pressoir, qui se trouvait vers Murateddu. Mais, c'était peu de chose, juste pour leur propre consommation. Les gens laissaient même ramasser les olives chez eux. Les gens disaient : « Mon pied d'olivier » mais ils ne ramassaient plus.

Quissu hè 'une pressée' ? C'est une pressée. C'est un tout. Avà emu da biutà i sacchi, ils sont plein de pâte, oui ils sont pleins de pâte mais on ne dissocie pas cet ensemble. On ne parlait pas, a pasta hè a franta.

È dunqua a pasta ghjè 'la pulpe', ghjè a carne di l'alivi ? Non, non, non, non, la pulpe se retrouve, on l'a donné à presser parce que quand vous parlez de pulpe vous ne dites pas pasta parce que dans la pasta il y a la pulpe, mais il y a aussi l'intérieur, il y a le noyau, l'ensemble du fruit donc, il faut dissocier. La pulpe ça se retrouve à la deuxième pressée, quand on fait l'huile on appelle l'oliu à morte.

Lecci

U me missiavu t'avia u fragnu.

T'avia u fragnu quì in Lecci ? Iè.

Induva era quì ? Quì daretu à a casa di i Marchi, issa casa maiori, appiccicatu cussì. Daretu ci era una casetta appiccicata à a casa è culà ci era u fragnu in a carciara di a casa, è turnaia a mula incù i roti in petra. Frangnavamu l'alivi di a ghjenti quì di Lecci. Ma vinia ancù d'altrò, da Trinità è ancu più luntanu.

Ci era solu un fragnu ? Nò ci era altri fragna ma in Lecci, era solu.

Ci era solu quissu. Dopu ci n'era altri in Porti Vechju ? Ci n'era in Santa Lucia di Porti Vechju. Ci era un fragnu più minori. Ma no, era un beddu fragnu. Dunqua, lampaiani l'alivi à prissà, dopu ramassaiani in un capiteddu dinò, *tu *vois ? In u pavimentu di l'oliu cullava, mittiani in i sacculedda è dopu à a pressa.

È finu à quandu hè statu u fragnu quì in attività ? Eh in attività hè statu finu à cinquant'unu, cinquanta dui.

È dopu cumu si facia ? Dopu, la ghjenti ùn anu più rammassatu.

È dunqua à partesi di cinquant'unu la ghjenti ...? Dopu issi pochi anni in daretu qualchi unu andavanu à fragnà in altri loca. Ma dopu ùn ci n'hè più statu.

A ghjenti ùn facia più u so oliu à partasi da cinquant'unu ? Dopu à cinquant'unu ci sò qualchi unu chì l'ani fattu. Andavanu à fà u so oliu in altrò. In Porti Vechju, ci sarà statu un fragnu, chì si era missu versu Murateddu. Mi pari ma, poca poca affari, ghjustu pà u so usu. La ghjenti lacavanu rammassà ancu l'alivi ind'è iddi. "U me pedu d'alivu" diciani ma la ghjenti ùn rammassavani più.

Comment fonctionnait le pressoir ? Au pressoir, je te dis, on y portait les olives, mises de côté. Chacun avait ses étiquettes comme ça. Après, ils mettaient les olives dans un truc pour les écraser : la cuve avec les roues en pierre, tournée par un mulet, deux roues. Il y avait bien sûr une chose en fer qui empêchait. Ensuite on obtenait cette pressée. Cette pressée d'olives était mise dans une cuve, dans un *palmentu*, dans les scourtins et pressée.

Letia

Et comment fonctionnait le pressoir ? Pour le pressoir, il y avait un mulet qui activait les machines. Il y avait aussi une trémie : c'était comme au moulin, comme dans un moulin. Des olives qui faisaient descendre les olives au fur et à mesure. On ne mettait pas subitement tout le truc à l'intérieur. Quand elles étaient moulues, on sortait la pelle et on mettait dans les scourtins.

Et il y avait des pressoirs ici ? Dans la région ? Il y en avait trois ici au village.

Il y en avait trois à Letia ? Il y en a un, deux et trois oui.

Ils sont là depuis quand ? Umbah il y avait les premiers... Il y en avait deux qui étaient tout en bois. C'était une cime comme ça, une chose comme ça mais encore plus grande. Il y avait un cabestan, une chose, un câble qui le soulevait. Ils mettaient les scourtins en dessous. Il y avait un truc exprès : il avait une pierre trouée, taillée de façon à ce qu'elle ait un canal et l'huile coulait là ; on le prenait comme une fontaine.

Dans quoi récupérait-on l'huile ? Il y avait un machin, une seille en bois en dessous.

Et donc pour en revenir aux pressoirs il y avait un seul type de pressoir, ceux en bois ? Non après sont arrivés, il y a eu des pressoirs du genre de celui-là.

Petit comme celui-là ? Comme ce petit là mais plus grand.

Quand est-il arrivé celui-là ? Mais ceux-là ont plus de cent ans mais avec l'autre de Letia... Ah mais il a dû lui aussi arriver. Moi j'ai toujours connu le pressoir à vis comme celui-là avec une grosse vis comme ça.

Donc qui était le patron du pressoir en général c'était quelqu'un... c'était un *sgio* ? C'était une espèce de *sgio*, une espèce de plus ou moins *sgio*, plus ou moins, plus ou moins honnête surtout ça oui. Ceux des pressoirs...

Patrimoniù 1

Comment fonctionnait le pressoir ? Alors, ils pressaient les olives. Quand elles étaient pressées, ils les mettaient dans leurs scourtins, toutes droites, les unes sur les autres. Ils les mettaient sur le pressoir et ils les serraient tout doucement. L'huile descendait.

Cumu funziunaia u fragnu ? U fragnu, ti dicu, ghjunghjiani l'alivi, missa in un cantu. Ognunu t'avia i so *eticchetti cussì. Dopu, u mittiani in u cosu pour *l'écraser : *la *cuve incù i roti in petra, girati da u mulu, duui roti. Ci era u so cosu in farru chì impidia sicura è dopu issa macinata. Issa macinatura di l'alivi vinia cacciata in un capiteddu, in un palmentu, in i sacculedda è prissata.

Letia

È cumu funziunaia u fragnu ? U fragnu, ci era un mulu chì facia vucà a macine è ci era una trimughja, una trimughja : era cum'è in lu fragnu, cum'è in lu mulinu di l'alive chì facia falà l'alive à fur à misura. Ùn si mittia micca subitamente tuttu u cosu in drentu è quand'elle eranu macinate, si cacciava incù a pala è si mittia in le zimbine.

È quì ci erani i fragni ? Quì in u rughjò ? Quì quì à u paese ci n'era trè.

In Letia ci n'era trè ? Ci n'hè unu, duui è trè *oui.

Dapo' quandu ci sò ? Umbah ci eranu i primi... Ci n'era duui chì ghjeranu tuttu in legnu. Ghjera una sima cum'è què, una affare cum'è què ma ancu più maiò è ci era un *cabestan, un cosu, un *cable chì u pisavanu. Mettianu e zimbine sottu. Ci era un cosu apposta : avia una petra tafunata, scarpillinata di manera ch'ella avia un canale è l'oliu culava chivi è si pigliava era cum'è una funtana.

Ind'è chì si ricuperaia l'oliu ? Ci era un cosu, ci era un tinellu in legnu sottu.

È dunqua pà turnà à i fragni dunqua quì ci era solu un tippu di fragnu, quissi in legnu ? Innò dopu sò ghjunti, i fragni in u genaru di quessu quì.

Di quissu chjucu ? Di issu chjucu ma più maiò.

È quissu hè ghjuntu quandu ? Ma quessi sò più di cent'anni ma incù l'altru à Letia... Ah ma sarà ghjuntu ancu quellu. Eiu aghju sempre cunnisciutu ancu u fragnu à vita cum'è quessu incù una grossa vita cusì.

Dunqua quali era u mulinaghju in ghjinerali era qualchissia... era un sgiò ? Era una spezia di sgiò, spezia di più o menu sgiò, più o menu, più o menu unestu soprattuttu iè. Quelli di i fragni...

Patrimoniu 1

Cumu funziunaia a pressa ? Allora, macinavanu l'alive. Quandu eranu macinate, e mettianu ind'è e so zimbine, tutte dritte, una nantu à l'astra. E mettianu nantu à a pressa è pianu pianu e stringhivanu è l'oliu falava.

Ensuite, avec l'eau chaude, ils lavaient tout cela et l'huile descendait. L'eau reste au fond et l'huile reste à la surface. Puis, ils ramassaient l'huile avec de petites pelles.

Et ils la mettaient dans des jarres ? Oui j'ai fait moi-même cela. Eh je me souviens ; j'allais le faire moi aussi.

Jusqu'à quand l'avez-vous fait ? Quand j'étais jeune avec ma mère. Je suis monté dans les pressoirs. Il y avait le pressoir à bras et ma mère ramassait l'huile avec une petite pelle.

Les pressoirs fonctionnaient-ils avec les animaux ou avec les hommes ? Comment fonctionnaient les pressoirs ? Les pressoirs fonctionnaient avec leurs ânes ou quand il y avait des meules, ils fonctionnaient avec la pression de l'eau, la meule.

Il y avait des pressoirs ici à Patrimoniu ? Il y avait quelques pressoirs à Patrimoniu.

Maintenant il n'en reste plus un seul, il n'y en a plus ? Non, non. Maintenant il faut aller en plaine ou à Oletta. Nous montons là-haut pour y faire l'huile. Il y avait un pressoir à Oletta. La meule fonctionnait avec l'eau et le pressoir à bras d'hommes.

Et jusqu'à quand les pressoirs à l'ancienne ont-ils été en activité ? Maintenant, cela fait longtemps que les pressoirs sont mêmes abandonnés. Mais à mon époque il y en avait et ils fonctionnaient tous. Mais maintenant non.

Patrimoniu 2

Et pourquoi était-il nécessaire de les sécher comme ça ? Parce qu'à l'époque, les moulins n'étaient pas comme ces modernes-là. Maintenant on fait mêmes les olives fraîches. Les anciens moulins ne pouvaient pas les faire fraîches.

Pourquoi ? Ah ça il faut le demander au patron du pressoir. Ce que je sais c'est que nous montions l'huile. Il y avait un moulin à Olmetta di Tuda, à Oletta, au Poghju et nous montions avec l'olive sèche. Il n'y avait que de l'huile dedans.

Et comment dit-on le pressoir ? Le pressoir *u torchju*. *U fragnu u torchju*.

Le torchju, c'est là où on met les scourtins ? Et bien c'est *a pressa*.

Mais l'édifice ? Maintenant c'est différent. Et nous faisons ça à la main. Il y avait une barre et c'était nous.

Comment fonctionnait le pressoir ? Le pressoir avec les hommes. Nous y mettions deux personnes, deux hommes, une barre de trois mètres et nous tournions. Nous étions à la place de l'âne.

Mais il pouvait y avoir un âne ? Non, l'âne c'était plutôt pour actionner la meule, pour déchirer l'olive.

È dopu, cù l'acqua calda, lavavanu tuttu st'affare è l'oliu falava. L'acqua sta in fondu è l'oliu stà à gallu. È dopu, rammassavanu l'oliu cù e so palette.

È u mittiani ind'è e giarre ? Iè è l'aghju fattu eiu st'affare custi. Eh mi ricordu ; andavu à fallu anch'eiu.

Finu à quandu l'avete fattu ? Quandu eru giovanu cù a mo mamma. Sò cullatu ind'è i fragni. Ci era a pressa à bracce d'omu è a mo mamma rammassava l'oliu cù quella paletta.

I fragni funziunaiiani cù l'animali o incù l'omi ? Cumu funziunaiiani i fragni ? I fragni funziunavanu cù i so sumeri o quandu ci eranu e macine, funziunavanu cù a pressione di l'acqua, a macina.

Quì in Patrimoniu ci erani fragni o nò ? In Patrimoniu ci era qualchi franghju.

Avà ùn ci n'hè mancu unu, ùn ci n'hè più ? Nò, nò. Avà ci vole à chjappà a piaghja, o Olmetta. Cullemu quassù à fà l'oliu noi. In Oletta ci era un franghju. A macina funziunava cù l'acqua è a pressa a bracce d'omu.

È finu à quandu sò stati in attività i fragni quì antichi ? Avà ghjè parechji anni chì certi franghji sò ancu abbandunati. Ma à tempi mei ci eranu è funziunavanu tutti. Ma avà nò.

Patrimoniu 2

È parchì ghjera necessariu di siccalle cusì ? Perchè in i tempi, i mulini ùn erani micca cum'è questi muderni. Avà si facenu ancu fresche. L'anziani mulini fresche ùn si la pudianu micca fà.

Parchì ? Ah quessu ci vole à dumandà à u mulinaghju. Sò chì noi cullavamu l'oliu. Ci era u mulinu in Olmetta di Tuda, in Oletta à u Poghju è cullavamu cù l'aliva secca, asciuta. Ùn ci era chè oliu nentru.

È cumu si dici 'le pressoir' ? U pressoir u torchju. U fragnu u torchju.

U torchju ghjè induva si mettenu e zimbine ? È bè ghjè a pressa.

Ma quiddu l'edificiu ? Avà hè diferente. È faciamu quessu à a mana. Ci era una stanga è ghjeramu noi.

A pressa cumu funziunaiia ? A pressa cù l'omi. Ci mettiamu duie persone, duii omi, una stanga di trè metri è giravamu. À a piazza di mette u sumere eramu noi.

Ma pudia esse u sumere ? Nò, u sumere era piuttosto pè fà move a macina, pè streccià l'aliva.

Mais pour serrer fort le pressoir et pour faire sortir l'huile, c'était les hommes. Il y avait une chose, une grosse vis comme ça et nous tournions. Nous mettions les scourtins par terre et nous mettions sur ces scourtins.

Et comment dit-on le patron du pressoir ? U franghjau.

Et qui était-ce ? Quelqu'un du village ? Je n'ai jamais connu de *franghjau* au village mais nous montions à Oletta, à Olmetta di Tuda, au Poghju. Il y avait des pressoirs. Ici, il y en avait mais déjà vieux. Ils n'exerçaient plus.

Combien cela fait-il de temps que ces vieux pressoirs ne fonctionnent plus ? Ah il y a quatre-vingts ans.

Ah oui autant ? Quatre-vingts, peut être plus.

Alors vous n'avez pas vu ces pressoirs en activité ? Ceux-là non, mais les vieux oui. Nous montions, les vieux, soit à Olmetta soit à Oletta.

Il y en avait toujours à Oletta ? Ils se sont arrêtés il y a longtemps à Patrimoniu mais il y en avait toujours à Oletta ? Ils y étaient. Nous avons même nos propres pressoirs mais il faut le faire avec les ânes, les mulets.

Et ça c'était la même chose ? C'était la même chose mais ils les faisaient vieux. Cela fait qu'ils étaient en mauvais état. Ils n'étaient plus en état de marche. Nous montions toujours, les gens du village ici. Nous montons toujours à Oletta.

Pourquoi parce qu'ici, il était en trop mauvais état ; personne ne s'en occupait ? Non il n'y avait personne. Ainsi tous ont tout doucement été abandonnés.

Et à Oletta per exemple qui est-ce qui tenait le pressoir ? Quelqu'un du village ? Oui, oui un olettai qui était le patron. C'était un olettai puisqu'il y avait beaucoup d'olives là-haut. Elles se sont conservées mieux qu'ici. Ici il y avait des oliviers mais il y avait plus de vignes ainsi, quand nous allions cueillir les olives, plutôt que de tout remettre en marche, de réparer le pressoir, il était plus intéressant de monter pour les donner car autrefois on ne payait pas. Le patron du pressoir se prenait, un ou deux litres à chaque pressée. Cela nous convenait davantage de donner un ou deux litres au patron du pressoir. Le soir nous rentrions et nous étions tranquilles.

Porti Vechju

Alors, quand l'huile descendait, sortait du pressoir, elle descendait dans un récipient en bois ou en pierre taillée. Elle était mélangée à l'eau. Et le patron du pressoir avait une espèce de large cuillère, ronde, plate. Tout doucement, il prenait au-dessus. Et on utilisait le terme, on disait : « *nappà* », *nappà*.

Ma pè stringhje a pressa pè fà sorte l'oliu, ghjeranu l'omi. Ci era un cosu, una vita grossa cusì è giravamu. Mettiamu e zimbine in terra è noi mettiamu nantu à isse zimbine.

È cumu si dici 'le patron du pressoir' ? U franghjau.

È quissu qual'iddu era ? Unu di u paese ? Qui in paese ùn aghju mai cunnisciutu franghjau ma noi cullavamu in Oletta, in Olmetta di Tuda, à u Poghju. Ci eranu i franghji. Qui, ci era ma eranu dighjà vechji. Ùn eserzavanu più.

Fà quantu tempu chì ùn funzionani più quissi fragni vechji ? Oh ottant'anni sò.

Iè cusì tantu ? Ottanta ancu di più.

Allora vo ùn l'aveti micca vistu in funziona quissi fragni ? Quissi custì nò, ma i vechji iè. Cullavamu, i vechji, in Olmetta o allora in Oletta.

In Oletta ci erani sempri ? In Patrimoniu si sò firmati tanti anni fà ma in Oletta ci erani ?

Ci eranu. N'avemu ancu da noi franghju ma ci vole à fallu cù i sumeri, cù i muli.

È quissu ghjera a stessa affare ? Ghjera listessa affare ma i facianu vechji. Face chì eranu in gattivu statu. Ùn eranu più in statu di marchja. Cullavamu sempre, i paesani qui. Cullemu tutti in Oletta.

Parchì quì u statu era troppu bruttu nimu u tinia ? Nò ùn ci era micca. Cusì si sò abbandunati pianu pianu.

È in Oletta par esempiu quali hè chì tinia u fragnu ? Unu di u paesi ? Iè, iè, un olitesu u patronu. Era un olitesu cum'è ci eranu assai alive quassù. Si sò mantenate megliu chè quì. Qui ci era alive ma u più ghjera a vigna face chì quandu aviamu da coglie l'alive, di mette tuttu in marchja, di riparà u franghju, ghjera più interessante di cullà quassù pè dalli chì tandu ùn si pagava micca. U franghjau si pigliava, ogni franta si pigliava un litru o duui. Allora ci cunvinia megliu di dà un litru o duui à u franghjau è a sera rientravamu è ghjeramu tranquilli.

Porti Vechju

Allora, quandu l'oliu falaia, surtia da u fragnu, falaia in un recipienti in legnu o in petra scarpillinata. Era buligatu incù l'acqua. È u fragnadori t'avìa una razza di cuchjara larga, ronda, platta è piddaia pianu pianu annantu. È u termini ch'era utilizatu si dicia nappà, nappà.

Et à Livia, il y a un quartier qui s'appelle *u poghju di nappa*, pourquoi ? Parce qu'il y avait deux ou trois patrons de pressoirs qui vivaient là-bas. Quand l'huile monte, pour la mettre dans les bidons, il prenait tout doucement parce que l'huile au-dessus est plus liquide que l'eau. Tout doucement, comme une grande cuillère mais toute plate, il ne faisait pas plus qu'un demi centimètre ou un centimètre de hauteur et le terme était : *nappà*.

Alors bon, en général, ils pressaient vingt-quatre décalitres à chaque fois, vingt-quatre décalitres ce qui correspondrait à deux sommes. Une somme, c'était douze décalitres et deux sommes, c'était vingt-quatre décalitres (...).

Quand l'olive était bien pressée, que la pâte était prête à être mise dans les scourtins. Le patron du pressoir les mettait dans les scourtins, sorte de plusieurs grands. Mais maintenant avec les pressoirs qu'il y a, les pressoirs modernes on n'utilise plus de scourtins. Généralement l'huile est de meilleure qualité qu'autrefois.

Quels étaient les différents types de pressoir ? Alors ici, par exemple, il y avait beaucoup de pressoirs, de partout, même en montagne. A Livia par exemple, il y avait cinq ou six pressoirs. Le plus moderne est celui qui était à la place de l'actuelle mairie. Il appartenait à l'ambassadeur, et ça, c'était un pressoir électrique. Les oliviers arrivaient au niveau de la route et en-dessous, il y avait un pressoir avec un moteur électrique. Après, il y en avait un autre qui s'appelait le *fragnonu*, celui-là là-bas. Le pressoir tournait grâce à l'eau, il était proche d'un fleuve. Et ensuite il y en avait d'autres. Les meules utilisaient le mulet, ce qu'ils nomment en français, maintenant le terme ne me vient plus, il va me revenir, le moulin à sang. Cela signifie que la force n'était pas donnée par le vent, pour les moulins à vents ou par l'eau ou l'électricité mais par un animal : mulet, âne, cheval ou homme.

Alors en général, il y en avait ici à Porti Vechju, une dizaine à Bunifaziu, et un au petit hameau de Figari qui porte bien son nom *l'uddastredu*. Ici il y avait quatre pressoirs. Il y avait deux pressoirs, rien que sur une seule commune.

C'est quoi le scourtin le saculeddu ? C'est un sac rond un peu comme un bérêt. Il doit mesurer à peu près quatre-vingts centimètres de diamètre. Quand l'olive était bien moulue, le patron du pressoir prenait les olives avec une pelle et ils les répandaient à l'intérieur du scourtin. Il mettait le scourtin sur l'autre. Ils devaient sûrement en mettre vingt-quatre à cause de la *pira*. Des fois, même les scourtins pouvaient se déchirer. Dans la *pira* ils mettaient deux plaques de fer qui étaient dirigées par deux piliers de fer qui étaient à côté. Les scourtins les uns sur les autres, donc le poids et la force de la vis qui tournait, faisait sortir tout le liquide qui était joint aux olives. Le liquide pouvait être de l'eau ou de l'huile.

È in Livia, ci hè un quartieru si chjama u Poghju di nappa, parchì ? Parchì ci erani duiii o trè fragnadori chì staghjiani culà. Quandu accodda l'oliu, pà metallu in i bidoni, piddaia pianu pianu parchì l'oliu hè più liquidu ch'è l'acqua annantu è pianu pianu, comu un cuchjaronu ma plattu plattu, facia un mezu centimu o un centimu d'altezza micca di più è u tarminu era nappà.

Allora bò, in ghjinirali, fragnaiani ogni volta vinti quattri bacini, vinti quattri bacini saria duii sommi. Una somma, era dodici bacini è duii sommi era vinti quattri bacini [...].

Quandu l'aliva era bedda macinata, chì a pasta era pronta pà essa missa in i sacculedda. U fragnadoru i mittia in i sacculedda, sorta di parechji maggiori. Ma avari incù i fragni chì ci hè, i fragni muderni ùn s'utilizani più i sacculedda. L'oliu in ghjinirali hè di più bona qualità chè nanzi.

Qualesi erani i sfarenti tippi di fragnu ? Allora, par isempiu quì, ci era monda fragna, dapartuttu, ancu in muntagna. In Livia par isempiu ci era cinqui o sei fragna. U più mudernu hè quiddu chì avà hè induva ci hè a mirria. Appartenia à u imbasciatori, è què, era un fragnu elettricu. L'alivi ghjunghjiani à u niveddu di a strada è suttu, ci era u fragnu incù u mutori elettricu. Dopu, ci n'era un altru chì si chjamaia u fragnonu, quiddu culà. U fragnu giraia grazie à l'acqua, era vicinu à un fumu. È dopu ci n'era altru trè o quattru. I macini utilizaiiani u mulu, ciò chì chjamani in francesu, avà ùn mi vena più u termine, m'hà da rivena, 'le moulin à sang'. Vò di chì a forza era data micca pà u ventu, pà u mulinu à ventu o pà l'acqua o u lumu ma pà un animali : mulu, asinu, cavaddu o omu.

Allora in ginirali quì in Purtivechju ci erani, in Bunifaziu una dicina, è unu in u picculu pasciali di Figari chì purta bè u so nomu l'uddastredu. Ci era quattru fragna. Nienti chì in una cumuna ci era duii fragna.

Chì ghjè 'le scourtin' u sacculeddu ? Hè un saccu ronu un pocu comu un *béret. Devi fà à pocu pressu ottanta centimi di *diamètre è quandu l'alivi era bedda macinata, u fragnadori incù una pala piddaia l'alivi è i sparghjia à drintu à u *scourti. Mittia u *scourtin annant'à l'altru. Deviani metta almenu siguramenti vinti quattru parchì a pira. Parchì à volta ancu i *scourtins si pudiani straccià. In a pira mittiani duii *placchi di farru chì erani diretti pà duii *piliers in farru chì erani accantu. I *scourtin unu annantu à l'altru, dunqua u pesu è a forza di a vita chì ghjiraia, facia sorta tuttu u liquidu chì era aghjuntu da l'alivi. U liquidu pudia essa acqua è pudia essa oliu.

Après ils attendaient que l'eau se repose, et avant cela, ils prenaient l'huile qui avait coulé sous l'eau, ce qu'ils appelaient *nappà*.

Santa Lucia di Tallà

Et le noyau est-il écrasé avec la pulpe de l'olive ou non ? Oui. Le noyau est mis. Enfin, nous mettons l'olive dans le machin, comment s'appelle-t-elle ? Dans la meule, il y a la roue qui tourne et qui écrase le noyau. Tout cela fait la *ragnola* voilà. Nous la prenons après, lorsqu'elle est écrasée. On la prend, il y a une chose qui descend toute seule. Quand la meule tourne, il y a une petite pelle : on la fait descendre dans le ciment, une petite assiette en ciment. Après nous prenons les scourtins, nous prenons les scourtins, nous prenons le scourtins et nous mettons sur le pressoir. Avant, il n'y avait pas de machine. Maintenant il y a d'autres machines hein. Nous emplissions les scourtins avec les mains. Nous les mettions sur le pressoir, après nous mettions le... en bois... une plaque en fer et nous recommencions, nous mettions les scourtins, la plaque en fer et... en bois et après, avec le pressoir. Alors maintenant, les presses ont été modifiées : il y a le pressoir électrique.

A votre époque qu'est-ce que c'était ? Le pressoir électrique ? Après oui. Maintenant il y en a des électriques mais avant ils les faisaient à *l'arganu*. *L'arganu*, c'était une chose un tronc d'arbre planté sur un pivot. Il y avait une barre comme ça, un homme se mettait d'un part et l'autre de l'autre. Il y avait une corde qui tournait. Elle serrait, le pressoir descendait, après elle s'arrêtait et elle recommençait : ça c'est *l'arganu*.

C'étaient donc les hommes qui faisaient ça ? On ne mettait pas d'animaux alors ? Non la mule tournait pour mouder le pressoir, pour mouder les olives. Il y avait une mule, un cheval ou un âne et il tournait et nous étions derrière avec un... les olives sous la roue... nous faisons comme ça et ensuite nous les mettions dans le pressoir comme ça. Après quand l'huile descendait... Après, la barre électrique était arrivée. Puis ensuite, elle est arrivée à cliquet, à cliquet, une chose à cliquet, elle faisait tac tac tac avec une chose en bois, même à bois... quand elle faisait clac à chaque tour, elle serrait le pressoir. Autrement, il faisait avec une chose. Après, l'huile descendait dans une espèce de cuve. Elle descendait dans une cuve, nous prenions avec un bidon, avec la cuillère et nous sortions l'huile. Nous faisons comme ça et nous portions dans une autre pièce où il y avait du feu pour le décanter... ceux qui portaient les olives venaient et prenaient leur huile et ils portaient avec leur huile.

Comment les transportaient-ils ? Dans des bidons, dans des bidons, dans des dames jeanne, dans des bidons.

Dopu aspittaiani chì l'acqua si ripusessi, è nanzi piddaiani l'oliu chì era sculata da suttu à l'acqua, ciò chì chjamaiani nappà.

Santa Lucia di Tallà

È a naciola hè scrasata incù a pulpa di l'aliva o nò ? Iè. A naciola hè missa. Infini, l'alivi a mittimi in a cosa cumu si chjama ? In a macina, ci hè a rota chì turna è sfracica a naciola è tuttu è faci a ragnola *voilà. Dopu quandu era macinata a piddemu. Si pidda, ci hè un cosu chì fala da par iddu. Quandu a macina turna, ci hè una paletta : a facemi falà in un cosu in *ciment, una piccula *assiette in *ciment. Dopu piddemi i sacculedda, piddemi i sacculedda, piddemi i sacculedda è i mittimi annantu à a pressa. Nanzu, ùn ci era micca *machine. Avà ci sò altre *machines *hein. Impiami incù i mani i sacculedda. I mettiami nantu à a pressa, dopu mettiami u... in legnu... una *placca di farru è ricuminciamu, mettiami i sacculedda, a *placca di farru è... in legnu è dopu, cù a pressa. Allora i pressi avà sò stati modificati : ci hè a pressa elettrica.

In i vostri tempi chì ghjera ? Pressa elettrica ? Dopu iè. Avà ci sò elettriche ma nanzi i faciani à l'arganu. L'arganu era un cosu un troncù d'arbori piantatu annantu à *pivot è ci era una stanga cusì, un omu si mittia d'una parte è quidd'altru à quidd'altra. Ci era una corda chì turnava è stringhjia. Stringhjia, a pressa falaia, dopu s'arristaia è ricumincaia : quissa hè l'arganu.

Quissi erani l'omi allora chì a faciani ? Ùn si mittiani micca animali allora ? Nò a mula turnava pà macinà a pressa, pà macinà l'alivi. Ci era una mula, un cavaddu o un asinu è turnava è no eramu daretu incù un... l'alivi sotta à a rota... faciamu cusì è dopu a mettiamu in a pressa cusì. Dopu quandu l'oliu falaia... A stanga, dopu, hè ghjunta elettrica. Eppo', dopu hè ghjunta à *cliquet, à *cliquet un cosu à *cliquet, facia tac tac tac cù un cosu *même à legnu... quandu facia *clacca ogni tornu stringhjia a pressa altrimenti faciani cù u cosu. Dopu l'oliu falaia ind'è un cosu un capiteddu. Falaia in u capiteddu, no piddaiamu incù un bidonu, cù a cuchjara è cacciaiami l'oliu. Faciami cusì è purtaiami in un'altra pezza induva ci era u focu pà decantallu... quiddi chì purtaiami l'alivi viniani è piddaiani u so oliu è si n'andaiami incù u so oliu.

Cumu u purtaiami ? In i bidoni, in i bidoni, in i damisgiani, in i bidoni.

Comment fonctionnait le moulin à cette époque ? A cette époque, il fonctionnait avec un mulet comme ça, comme je vous l'ai dit : soit au mulet soit à l'âne soit au cheval voilà. Il y avait la meule. Nous mettions les animaux autour de la meule et ensuite, nous attachions la mule, la mule tournait, non derrière « Allez » un tour pour... peu à peu les olives passaient sous la meule au fur et à mesure. Quand elles étaient comme ça, bien écrasées, nous mettions dans les scourtins et nous mettions sur les presses.

Mais qui étaient les patrons des pressoirs ? Des sgiò ? Ici, il y en avait, il y avait des sgiò, des sgiò mais enfin des demis sgiò. Ici il y avait une dizaine de moulins.

Une dizaine de moulins ici ? Et plus oui, oui.

Et maintenant il n'y en a plus qu'un ? Maintenant il n'y en a plus. Il y en a un moderne qu'ils ont fait maintenant.

Mais il n'y a aucun de style ancien en activité ? Il n'y en a plus. Il y en a un ancien. Ils l'ont donné aux gîtes, comment elle s'appelle cela ? Pour visiter voilà.

Santu Petru di Tenda

Et le noyau doit être moulu avec la pulpe de l'olive ? Alors, avec les meules qu'il y a maintenant, nous avons fait un pressoir tout en inox. Nous sommes obligés par rapport aux normes européennes. **Mais avant ?** Avant, il y avait des meules en pierre, qui étaient réglées. Il y en avait une grande : des meules en pierre, des noyaux étaient cassés et une grande partie n'était pas cassée. Certaines étaient écrasées mais la majeure partie était seulement écorchée sans être écrasée.

Mais le noyau contient-il quelque chose ? Le noyau contient... **Qui a une influence sur l'olive ?** Alors à l'époque, ils disaient qu'il ne fallait pas trop casser car cela risquait de donner un goût à l'huile à cause de ce qu'il y a au centre du noyau. Maintenant d'après les dernières études que l'on connaît au contraire, elle contiendrait quelque chose qui servirait à conserver l'huile plus longtemps. D'après ce qu'ils disent.

Mais maintenant vous le laissez ? Maintenant, tout est haché. Dans les broyeurs actuels, tout sort écrasé. Alors on ne risque plus de laisser.

Alors ici, il y avait des pressoirs, c'est à dire avec l'âne ou le mulet qui tournait, qui moulait. Après il y avait le pressoir à vis avec la barre. *A pressa à mana*. Et puis après ici, comme c'était grand : par exemple à Santu Petru il y avait cinq *fabriche*. Les *fabriche*, c'étaient de petites usines, de gros pressoirs, qui avaient jusqu'à sept, huit, dix presses. Et il y en avait une avant la guerre de quatorze, que j'ai connue, il avait deux presses hydrauliques. Donc, elle était modernisée. Et souvent, c'était le long des fleuves ; ils tournaient avec l'eau du fleuve.

Cumu funziunava u fragnu tandu ? Tandu fuziunava à mulu cusì, cum'è vi aghju dittu : o à mulu o asinu o cavaddu *voilà. Ci era a macina, mittiami l'animali intornu à a macina è dopu attaccaiami a mula, a mula turnava, no daretu “*allez” un giru pà... à pocu à pocu l'alivi passaiani sottu a macina à fur à misura. Quandu erani cusì bè macinati mittiami in i sacculedda è i mittiami nantu à i pressi.

Ma i patroni di u fragnu quali erani ? Erani i sgiò ? Qui, ci n'era, ci erani i sgiò, i sgiò ma *enfin quiddu mezu sgiò. Qui ci erani un decina di fragni.

Quì una decina di fragni ? È più *oui *oui. _

È avà ùn ci n'hè più chè unu ? Avà ùn ci n'hè più. Ci n'hè unu quì mudernu l'ani fattu avà.

Ma quiddi anziani ùn ci n'hè micca unu in usu ? Ùn ci n'hè più. Ci hè unu anzianu. L'ani datu a i *gîtes a cosa cumu si chjama ? Pà visità *voilà.

Santu Petru di Tenda

È u nocciuulu devi essa macinatu incù a pulpa di l'aliva ? Allora, cù e rote ch'ellu ci hè avà, noi avemu fattu un fragnu tuttu in *inox. Semu ubbligati pè e norme europeane. **Ma nanzu ?** Prima, ci erani e rote in petra, chì erani regulate. E rote in petra è e nocciuole ci era una grossa parte chì era rotta è una grossa parte chì ùn era micca rotta. Eranu peste certi ma a grande parte eranu scughjate senza esse peste.

Ma cuntene qualcosa u nocciuulu ? U nocciuulu cuntene... **Chì t'hà un influenza annantu à l'alivu ?** Allora ind'è i tempi, diciani chì ùn ci vulia micca troppu à rompe perchè *riscava di dà u gattivu gustu à l'oliu cosa in centru di u nociulu è avà dappressi l'ultimi studii ch'ellu si sà u cuntrariu, cuntenerebbe qualcosa chè serverebbe à cunservà l'oliu più longu chè s'ellu ùn hè micca schjacciatu. *D'après ce qu'ils disent.

Ma avà u lacheti ? Avà, hè tuttu tazzatu. Ind'è i *broyeur d'avà, sò tutti macinati. Allora ùn rischemu più di lacà.

Allora quì ci eranu i fragni, *c'est à dire cù sumeru o cù mulu chì girava, chì macinava. Dopu ci era u torchju cù a stanga. A pressa a mana. Eppo' dopu quì, cum'è ghjera grande l'affare : per esempiu in Santu Petru ci era cinque fabbriche, e fabbriche erani piccule *usines, grosse presse, chì avianu fine à sette, ottu, dece presse. È ci n'era una, nanzu a guerra di quartodici, aghju cunnisciutu, avia duie presse *hydrauliques. Dunque, ghjera mudernizatu. È suvente era à longhi à i fiumi ; giravanu cù l'acqua di fiume.

Après lorsqu'ils sont arrivés, ils leur ont mis des moteurs à essence. Ils ont mis des moteurs à essence mais ils tournaient avec l'eau du fleuve. Et celles-là réussissaient à faire jusqu'à quarante sacs par jours. Un sac, c'était deux *mezine* : cela représentait soixante-dix kilos d'olives, mais soixante-dix kilos d'olives sèches. Donc cela représentait environ cent kilos d'olives vertes. Alors ces *fabriche* abattaient dix fois plus de travail qu'un petit pressoir. Mais chaque propriétaire avait son petit pressoir. Ici à Santu Petru j'ai recensé trente-quatre pressoirs rien qu'au village. Et il y avait cinq usines le long des fleuves. Donc il y avait une incroyable production d'huile. Tout le monde travaillait l'huile. L'huile était la richesse de Santu Petru. Il y a donc un proverbe qui dit : « Santu Petru hè un bellu paese quandu l'alive stanu appese, quandu l'alive cascanu in terra fame, pesta è guerra » (Santu Petru est un beau village quand les olives sont accrochées, quand les olives tombent par terre famine, peste et guerre).

Ces pressoirs sont-ils toujours en activité ? Il n'y a plus rien, tout est parti en fumée.

Mais ils y sont toujours ? Il en reste quelques-uns. Il y en a cinq ou six à Santu Petru. Pour le reste, ils ont pris les meules pour en faire des tables. Ils ont pris la vis pour mettre dans un salon et pour en faire une lampe. Bon, il y en a deux ou trois qui restent. Et ensuite nous avons fait un moderne en plaine en inox. Nous sommes malheureusement obligés.

Et bien sûr. Mais vous avez déjà travaillé dans un pressoir ancien ? J'ai vu travailler. J'ai travaillé dans un pressoir ancien, quand j'étais enfant. Ma mère a toujours fait ainsi. Donc depuis 1920 ma mère a quatre-vingts treize ans ; elle a toujours fait comme ça. Soit dans les *fabriche* soit dans les pressoirs anciens.

La meule du pressoir ? A rota.

La cuve ? La cuve c'était... attends... *a merria*, la *meria* comme un pétrin pour le pain voistu ? La *merria* après il y avait le *torchju*.

Ça c'était la vis ? Non, ça c'était *a vita*. Le *torchju* c'est un gros morceau de bois qui pivote là où s'enroule la corde pour tirer la barre. Il y avait deux barres mais on mettait aux deux. On tournait, le *torchju* tourne, la corde s'enroule autour du *torchju* et tire la grande barre qui fait descendre le pressoir, qui fait descendre la vis du pressoir, voilà. Le pressoir était composé ainsi. Dans le pressoir, il y avait la cuve avec la meule en pierre à l'intérieur. Après il y avait le *torchju*. Il y avait le pressoir avec la vis en bois qui descendait. Alors, on pressait, autant que l'on pouvait serrer à la main. Nous serrions. Quand on ne pouvait plus, on attachait un cordon, il y avait une grosse barre, on attachait le cordon en haut de la barre et on allait au *torchju*. Le cordon s'enroulait comme dans les pressoirs romains : il n'y avait aucune différence. Et il y avait deux types qui tournaient.

Dopu l'anu messu quandu sò ghjunti i motori à essenza, anu messu i motori à essenza ma giravanu cù l'acqua di fiume. È quesse ghjunghjani à fà fine à quaranta sacchi à u ghjornu. Un saccu, ghjera duie mezine : facia settanta chilò d'alive, ma settanta chilò d'alive secche. Dunque facia quasgi centu chilò d'alive verde. Allora isse fabriche facianu dece volte più travagliu chè un picculu fragnu. Ma ogni prupietariu avia u so picculu fragnu. Quì in Santu Petru aghju recensatu trentu quattu fragni nulla chè in paese. È ci era cinque usine lungu i fiumi. Dunque ci era una produzione incredibile d'oliu. Tuttu u mondu travagliava pè l'oliu. A ricchezza di Santu Petru era l'oliu. Dunque ci hè un pruverbu chì dice "Santu Petru hè un bellu paese quandu l'alive stanu appese, quandu l'alive cascanu in terra fame, pesta è guerra". **Sò sempre in attività issi fragni ?** Ùn ci hè più nulla, tuttu in fumu.

Ma ci sò sempri ? Ci n'hè qualchi unu chì resta, ci n'hè cinque o sei in Santu Petru. U restu, si anu pigliatu e rote pè fà un tavulinu. Si anu pigliatu a vita pè mette ind'è un *salon pè fanne una lampa. Bò, ci n'hè duie o trè chì restanu. È dopu noi avemu fattu unu mudernu in piaghja in *inox. Malorosamente semu ubbligati.

È iè. Ma vo aveti dighjà travaddatu ind'è u fragnu anticu ? Aghju vistu travaglià. Aghju travagliatu ind'è u fragnu anticu, quandu eru zitellu. Mamma hà sempre fattu cusì. Dunque dapoi 1920 mamma hà novanta trè anni ; hà sempre fattu cusì. O ind'è e fabriche o ind'è u fragnu.

'La meule du pressoir' ? A rota.

'La cuve' ? A 'cuve' era... aspetta... a meria, a meria cum'è una meria di pane vedi. A meria, dopu ci era u torchju.

Quissu era 'la vis' ? Nò, quissa era a vita. U torchju ghjè un grossu rochju chì *pivote induve si gira a corda pè tirà a stanga è ci era duie stanghe ma si mettia à duie è si girava, u torchju gira, a corda s'ingira in giru à u torchju è tira a grande stanga chì face falà a pressa, chì face falà a vita di a pressa *voilà. Era cumpusatu cusì u fragnu. U fragnu, ci era a meria cù a rota in petra nentru. Dopu ci era u torchju. Ci era a pressa cù a vita in legnu chì falava. Allora, si pressava, fine ch'ellu si pudia stringhje a mana. Si stringhjava. Quandu ùn si pudia più, si liava un *cordon, ci era una grossa stanga, si liava u *cordon in cima à a stanga è s'andava à u torchju. U *cordon si girava cum'è i fragni rumani : ùn ci era nulla chì scambià. È ci era duii *tipi chì giravanu.

Le *torchju* était comme ça ; il y avait une barre, un ici un là, on tournait, cela se faisait dix fois plus fort puisque le cordon s'enroulait et tirait la barre voilà pour serrer.

Autrement comme cela fonctionnait avec les animaux ? L'animal avait des œillères afin qu'il n'y voit pas trop. Il tournait, tournait pour moudre. Il tournait autour de la cuve, la meule tournait et moulait, écrasait les olives.

C'était le même pressoir ? C'était le même pressoir. Tout était à côté, dans la même pièce. Après, quand la pâte était assez maniée, moulue, nous la prenions, nous remplissions les scourtins de cette pâte, nous les empilions dans le pressoir. Ensuite, ils faisaient descendre le pressoir voilà.

Et donc que sortait-il des scourtins ? Il sortait l'huile avec l'eau. Et elle descendait dans une grosse seille. Au fur et à mesure, ils mettaient cette grosse seille à côté ou dehors s'il faisait beau temps. Ensuite arrivaient les femmes, celles qui avaient cueilli les olives ou quelqu'un d'autre qui cueillait l'huile sur... et ils arrêtaient la *zipara*, les marcs en français. Ça, ils le jetaient voilà.

Et donc cette huile qui était récupérée où était-elle mise ? Et bien elle était mise dans les outres avant qu'il y est les seau, les outres de chèvres et ils les portaient. Ils la mettaient dans les jarres, dans les conques au frais, dans l'obscurité. Et ensuite comme je l'ai dit tout à l'heure ils la sortait un mois après, le mois d'après afin qu'elle soit toute claire.

Venacu

Quand vous faites de l'huile, vous savez que les olives sont moulues. Ensuite ils les mettent dans ce qu'ils appellent les scourtins. Ensuite l'eau chaude descend à l'intérieur. Petit à petit, ils les font descendre et ils les pressent. L'huile sort. L'huile sort dans la jarre.

Directement dans la jarre ? Oui dans la jarre !

Comment s'appelle cette chose pour presser ? *U torchju*.

Mais sous le torchju il n'y a pas la place de mettre une jarre ? Il y avait peut-être une seille ? Vous avez raison, cela dépend de la hauteur que vous avez. Alors vous prenez un récipient et ensuite vous mettez dans une jarre large ainsi... mais suffisamment large.

Il y a le pressoir et il y a aussi le fragnu. Donc il y avait le pressoir et le fragnu ? Comment fonctionnait le fragnu ? Parce qu'en pierre elle s'appelait *la macina*, celle qui moud, c'est la *macina*.

Et comment s'appelait la cuve ? *U giru*. Certains l'appellent la *pozza*, certains l'appellent...

Comment fonctionne-t-il ? Avec un animal, avec l'eau ? Moi j'ai toujours vu avec les animaux. Le blé non, mais vous avez raison, certains utilisaient l'eau.

U torchju era cusì ; ci era una stanga, unu quì unu quì, si girava si facia deci volte più forte postu chì u curdonu si girava è si tirava a stanga *voilà pè stringhje.

Ma sinnò cumu funziunava cù l'animale par isempiu ? L'animale avia l'ochjali pè chè ùn vidisse micca assai è girava, girava pè macinà. Girava in giru à a meria, girava a rota è fragnava, macinava l'alive.

È ghjera u stessu fragnu ? Era u listessu fragnu. Era tuttu accantu, u listessu pezzu. Dopu, quandu a pasta era abbastanza maniata, macinata, a pigliavanu, empienu e zimbine di issa pasta, impilavanu ind'è a pressa. È dopu, facianu falà a pressa *voilà.

È dunqua da e zimbine surtia ? Surtia l'oliu cù l'acqua. È falava in un sichjone, issu sichjone à u fur è à misura, u mettianu accantu o fora s'ellu era bellu tempu è dopu venianu e donne, quella chì avia coltu l'alive o qualchissia d'altru chì cuglia l'oliu nantu à... è arrestava a zipara les marcs in francese, quessu e ghjettavanu *voilà.

È dunque iss'oliu ch'era ricuperatu dopu induva era missu ? È bè era messu ind'è l'otri nanzu ch'ellu ci fusse i stagnoni, l'otri di capra è i purtavanu. U mettianu ind'è e gjarre, ind'è e conche à u frescu, à u bughju. È dopu cum'è aghju dettu prima u levavanu un mese dopu, torna u mese dopu affine ch'ellu fusse chjaru chjaru.

Venacu

Quand'è vo fate l'oliu, sapete chì l'olive sò franghgate. Dopu e mettenu in e zimbine chì chjamanu è dopu fala l'acqua calda nentru è à fur è a misura, e facenu falà è e pressanu è sorte l'oliu. L'oliu sorte ind'è a ciaria.

Direttamente in a ciaria ? Iè in a ciaria !

Cumu si chjama issu cosu pà prissà ? U torchju.

Ma sottu à u torchju ùn ci hè micca a piazza pà metta a ciarra ? Ci era un tinellu forsa ? Ete a ragiò, si dipende di à chì altura l'avete. Allora pigliate una paghjola eppo' dopu si mette in una ciaria larga face chì... ma abbastanza larga.

'Le pressoir' ci hè ancu u fragnu. Dunqua ci era u torchju è u fragnu ? Cumu viaghjava u fragnu ? Perchè era in petra si chjamava a macina, a macina hè quella chì fragna.

È 'la cuve' cumu si chjamava ? U giru. Ci sò chì a chjamanu a pozza, ci sò chì a chjamanu...

Cumu viaghjava incù l'animale, incù l'acqua ? Eiu aghju vistu sempre incù l'animali. U granu innò, ma ete a ragiò, ci sò chì l'avianu incù l'acqua.

La redevance payée sur l'huile

Filicetu

Alors donnait-on quelque chose au patron du pressoir ? Les presseurs oui, les presseurs se faisaient payer, en nature ou en argent. Ça dépendait.

Et cette paye porte-t-elle un nom ? Et bien oui *a prissata*, tant par *prissata*. Parce que nous autres on ne prenait rien parce que on donnait toute l'huile de la première pressée. Mais il nous restait toute la pâte de la deuxième pressée et la deuxième pressée nous donnait de l'huile. C'était la paye du ramasseur qui venait triturer chez nous.

Lecci

Comment était payé votre grand-père ? Le patron du pressoir ? Alors admettons un rendement de cinq litres, il lui en prenait un ; il prenait le sixième.

En huile ? Toujours en huile ? Oui en huile. On payait en huile. Lui a toujours été payé en huile. Je dis le sixième, cela pouvait être même le septième mais je pense que c'était le sixième.

Letia

Quand on allait presser, fallait-il le payer ? Il fallait donner *u limu*, dix pour cent, *u limu*.

Patrimoniu 1

La redevance payée sur l'huile ? Ce que l'on payait sur l'huile ? Quand on allait presser les olives, le patron du pressoir se gardait tant de litres pour tant de pressées voilà. Par exemple, sur une pressée, il prenait un litre ou deux. Une pressée faisait plusieurs décalitres d'olives. Une pressée, c'est dix décalitres d'olives et sur cette pressée, le patron du pressoir gardait un litre ou deux en guise de paye, pour sa paye.

Et donc cette paye porte-t-elle un nom en corse ou pas pour dire quand on donne cette huile au patron du pressoir ? Non, non. C'était une pratique comme ça. Après avoir pressé, le patron garde tant de litres d'huile.

Patrimoniu 2

Ce que l'on donnait là un ou deux litres au patron du pressoir, on le donnait selon la quantité d'olives que l'on portait ou c'était toujours un litre ? Non, selon la quantité. Si tu portais une tonne, il était obligé de prendre, va savoir combien ?

La redevance payée sur l'huile

Filicetu

Allora si daghja qualcosa à u patrone di u fragnu ? Les fragni oui, les fragni se faisaient payer, en nature ou en argent. Ça dépendait.

È avia un nomu issa paga ? Et bè oui a prissata, tantu à a prissata. Parce que nous autres on ne prenait rien parce que on donnait toute l'huile de la première pressée. Mais il nous restait toute la pâte de la deuxième pressée et la deuxième pressée nous donnait de l'huile. C'était la paye du ramasseur qui venait triturer chez nous.

Lecci

Cumu era pagatu è bè u vostru missiavu ? U patronu di u fragnu ? Allora un rendimentu ammettimu di cinque litri, li piddaia unu ; u seisimu u piddaia.

In oliu ? Sempri in oliu ? Sì oliu. Si pagaia in oliu. Iddu sempri pagatu in oliu. Dicu u seisimu, puddia essa statu ancu u settisimu ma pensu u seisimu.

Letia

Quando si andava à fragnà ci vulia à pagallu ? Ci vulia à dà u limu, *dix pour cent, u limu.

Patrimoni 1

'La redevance payée sur l'huile' ? Ciò chì si pagava annantu à l'oliu ? Quando si andava à franghje l'alive, u mulinaiu si tenia tanti litri d'oliu à tante frante *voilà. Nantu, per esempiu, una franta si pigliava un litru d'oliu o si ne pigliava duii. Una franta facia parechje decaltri d'alive. Una franta, hè deci decaltri d'alive è nantu à issa franta, u franghjaiu si tenia un litru o duii pè a paga, pè a so paga.

È dunqua què issa paga ci hè un nome o nò in corsu pè di quando si dà iss'oliu à u mulinaiu ? Nò, nò. Ghjera un usu cusì. Dopu franghje, u mulinaiu si tenia tanti litri d'oliu.

Patrimoni 2

Ciò chì si daghja quissu un litru o duie à u franghjaiu, si daghja par un dettu secondu a quantità di alivi chì si purtaia o ghjera sempri un litru ? Nò, secondu a quantità. S'è tù purtave una tonna, era ubbligatu di piglià à sapè quantu ?

Mais ici c'était toujours de petites quantités. Quand nous montions, une pressée faisait soixante litres d'huile. Pour nous c'était une bonne année. Le patron en prenait deux ou trois, tant par pressée.

Et comment ça s'appelle ? Il y avait un nom pour cette paye ? C'était sa commission, sa paye. On le payait en huile pas en argent.

Porti Vechju

Après l'huile sortait, ils faisaient tourner le pressoir à vis en bois. L'huile sortait, elle était recueillie et le patron du pressoir devait prendre, je ne sais plus si c'est un cinquième ou un sixième. Son droit, c'était un sixième.

Santa Lucia di Tallà

Le décalitre bien rempli sur le dessus, pas à ras bord, et le décalitre contient huit kilos d'olives, huit kilos. Il y a huit kilos par décalitre. Les gens arrivaient « J'ai dix décalitres, j'ai trente décalitres » et ensuite au rendement, ils arrivaient à la restitution parce que quand le patron du pressoir... Le patron du pressoir prenait deux litres. Il donnait six litres à celui qui cueillait les olives et sur trois bocaux, le patron en donnait deux parce qu'on ne payait pas comme maintenant. Sur douze litres le patron en prenait deux tu as compris ?

Donc combien de bocaux le patron prenait-il ? Et bien tous les douze litres, il en prenait un, un bocal, deux litres. Maintenant, on paye mais autrefois, on faisait comme ça. Il n'y avait pas de sous, on faisait comme ça. Le patron prenait, le patron du pressoir.

Santu Petru di Tenda

La redevance payée sur l'huile ? « Maman, comment dit-on la redevance payée sur l'huile ? Quand tu donnes un litre au patron du pressoir ? » Il doit bien y avoir un mot. Je ne m'en souviens plus, je ne sais pas, je ne m'en souviens plus ; Ils donnent un litre (la mère : un litre pour dix décalitre d'olives). Ce n'était pas dix ; un décalitre contient presque douze litres. Mais enfin, tous les dix litres, on donnait un litre d'huile. Le patron du pressoir prenait la *punta*, c'est à dire que c'était le premier qui se servait. Comme l'huile est bonne, elle monte toujours à chaud. Ainsi il était sûr qu'il avait un litre d'huile ou il n'y avait pas d'eau tu comprends ? Et ensuite il avait droit à l'*infernu*.

Ma quì eranu tutte piccule quantità. Quandu cullavamu, facia una franta facia sessanta settanta litri d'oliu. Per noi era una bella annata è si pigliava duie, trè, tanta franta.

È cumu si chjama ? Ci era un nomu pà indicà issa paga ? Ghjera a so cumissione, a so paga. Si pagava in oliu micca in soldi.

Porti Vechju

Dopu l'oliu surtia, faciani girà u torchju. L'oliu surtia, era ricoltu è u franghjaghju divia piddà, ùn sò più si hè un cinquesimu o un seisimu. U so drittu era un seisimu.

Santa Lucia di Tallà

U bacinu d'alivi bedda nantu pienu micca rasu, è u bacinu porta ottu chilò d'alivi, ottu chilò. Ci hè ottu chilò u bacinu. La ghjenti ghjunghjiani "T'aghju deci bacini, trenta bacini" è dopu à a rendita, viniani à a resa parchì quandu u fragnaiu... U patronu piddaia duui litra. Daghjia sei litra à quiddu chì cuddia l'alivi è annantu à trè buccala, u patronu daghjia duui parchì un si pagaia micca cum'è avà. Dodici litri u patronu piddaia duui, tu as compris ?

Dunqua u patronu quanti buccala piddaia ? È bè tutti i dodici litri, ni piddaia unu, un buccalu, duui litri. Avà, si paga ma nanzu si facia cusì. Ùn ci era micca soldi, si facia cusì. U patronu si piddaia, u patronu di u fragnu.

Santu Petru di Tenda

'La redevance payée sur l'huile' ? " *La redevance payée sur l'huile cume si dice o mà ? Quand'è tu dai u litru à u fragnone ?" Ci deve esse una parolla. Ùn mi n'avvengu micca, ùn sò micca, ùn mi n'arricordu micca ; danu un litru (a mamma: un litru pè deci decaltri d'alive). Ùn era micca deci ; un decaltru facia quasgi dodici litri. Ma *enfìn, pè tutti i deci litri, si dava un litru d'oliu. U fragnadore pigliava a punta *c'est-à-dire ghjera u primu chì si servia. Cum'è l'oliu bonu colla sempre à callu. Cusì era sicuru ch'era un litru d'oliu ùn ci era micca acqua capisci ? È dopu avia drittu à l'infernu.

Le scourtin

Filicetu

Où prenait-on les scourtins ? Les achetait-on ? Les fabriquait-on au village ? On les achetait.

Lecci

De quoi était fait le scourtin ? Matière, espèce de corde mais je ne sais plus comment elle s'appelle.

En jonc non ? Non, non ce n'était pas en jonc, plutôt un genre de petite corde.

Et pendant combien de temps pouvait-on utiliser le scourtin ? Le scourtin pouvait durer deux ou trois ans quand même.

Comment faisait-on pour l'entretenir ? Ah on le lavait à la fin des pressées. Il était lavé.

Comment le lavait-on ? Toujours à l'eau chaude et on le mettait à sécher pour l'année suivante.

Et où les achetait-on ? On les fabriquait ici ou on les achetait ? On les achetait, ils les faisaient arriver... Ils les faisaient parvenir du Continent. Ils n'étaient pas fabriqués en Corse. Et mon père qui était en Afrique, a fait à un moment les scourtins. Là-bas, il savait comment les faire, il l'avait fait.

Letia

De quelle matière étaient faits les scourtins ? Bah je ne sais pas ; ils les faisaient parvenir de l'extérieur. Cela a dû être... je ne sais pas, ils les faisaient parvenir. Ils étaient achetés, ils ne les faisaient pas ici.

Et pendant combien de temps pouvait-on les utiliser ? Umba ! Tout cela dépend de la manière dont ils étaient entretenus, s'ils étaient bien lavés, parce qu'après ils pourrissaient souvent. Souvent aussi, ils ne les lavaient pas. Il y avait du rance à l'intérieur. C'étaient les scourtins qui donnaient un mauvais goût à l'huile.

Mais sinon comment faisait-on pour les laver ? Et bien pour les laver, il y a ceux qui faisaient semblant de les laver et puis il y a ceux qui chauffaient l'eau, qui les lavaient, qui les nettoyaient.

Le scourtin

Filicetu

Induva si piddaiani e zimbine ? Si cumpraiani ? Si faciani in paesi ? Si cumpraiani.

Lecci

In chì materia era fattu u sacculeddu ? Materia, spezia di corda ma ùn sò più cumu si chjama.

Di ghjuncu nò ? Nò, nò ùn era micca di ghjuncu, piuttosto un ghjenari di curdetta.

È quantu tempu si pudia usà u sacculeddu ? U sacculeddu pudia fà dui o trè anni quantunca.

È cumu si facia pà intratenallu ? Ah si lavaia à a fini di i fragnati. Era lavatu.

Cumu si lavaia ? À l'acqua calda sempri è si mittia à siccà pà l'annu dopu.

È induva si cumpraiani ? Si faciani quì o si cumpraiani ? Si cumpraiani, i faciani ghjunghja... faciani ghjunghja da u Cuntinenti. Ùn erani micca fatti in Corsica. È u me babbu chì era in Africa, à un mumentu datu avia fattu i sacculedda. Sapia culà cumu si facia, l'avia fatta.

Letia

È in chì materia era fatta issa zimbina ? Umbah ùn sò micca ; i ghjunghjiani da fora. Devi esse statu... ùn sò micca ghjunghjiani. Eranu compri, ùn e facianu micca quì.

È quantu tempu si pudiani usà ? Umbah! Tuttu dipende quessu cum'eranu intratinate, s'elle eranu bè lavate parchì dopu si merzavanu allora suvente. Eppo' allora, suvente ùn le lavavanu micca. Ci era u rancicu in grentu è ghjeranu e zimbine chì davanu u gattivu gustu à l'oliu.

Ma cumu si facia pà lavalle sinnò ? È bè pà lavalle ,ci eranu quelli chì facianu nece di lavalle eppo' ci eranu quelli chì scaldavanu l'acqua, chì e lavavanu, chì e puliscianu.

Patrimoniù 1

Et le scourtin ? Vous me l'avez dit tout à l'heure. Les sacs où l'on mettait les olives, qui se mettaient sur le pressoir. E zimbine voilà, ils les appelaient les zimbine. Ils sont faits avec des joncs, avec la paille et ils mettaient la pulpe à l'intérieur, l'une sur l'autre. Ensuite, ils la pressaient, les scourtins.

Autrefois était-ce les familles qui faisaient leur propres scourtins ou bien les achetait-on ? Non, non ça, c'était le patron du pressoir qui avait tout sur place. Oui, les familles ne portaient que leurs fruits et le patron du pressoir avait tout sur place là haut. Il avait ses scourtins, sa meule, il avait ses décalitres, les entonnoirs. Il avait tout.

Mais le patron du pressoir, par exemple, où trouvait-il les scourtins ? Et il les trouvait. *Il les achetait ?* Il les achetait. *A Bastia ?* Et oui.

Et pendant combien de temps pouvait-on utiliser les scourtins ? Il fallait les changer tous les ans, tous les deux ans ? Non, non les scourtins duraient quatre ou cinq ans hein oui. Après, ils sont peut-être un peu usés, alors, ils les changent. Ils tiennent quatre ou cinq ans.

Et comment faisait-on pour les laver ? Ils les lavaient avec l'eau chaude parce que l'huile sort avec l'eau chaude.

Patrimoniù 2

Et le scourtin ? a zimbina.

De quoi était-il fait ? En jonc, mais un jonc spécial c'est... c'était le même jonc qu'ils utilisaient pour les formes à fromage.

Et donc à quoi servait ce scourtin ? Et bien à serrer. On ne pouvait mettre les olives écrasées dans le pressoir. Il n'y a rien. Ainsi, ces scourtins-là étaient faits comme des espèces de sacs ronds. Le patron du pressoir mettait la pâte d'olive à l'intérieur, il en mettait sept, huit ou neuf. Cela dépend de la force de la presse. Ensuite, ils serraient.

Et pendant combien de temps pouvait-on les utiliser ? Il fallait les changer non ? Oui, il fallait les changer. Mais ils duraient deux ou trois ans.

Et c'était le patron du pressoir qui les avait ? Ce n'est que le patron du pressoir qui avait ça. Soit il les achetait soit il les fabriquait. Ça je ne sais pas.

Porti Vechju

Mais chez nous, les scourtins étaient seulement utilisés durant deux ou trois ans. Ils étaient souvent mal lavés et l'huile était un peu forte.

Patrimoniu 1

È 'le scourtin' ? Mi l'aveti dittu prima. I sacchi induva si mittiani l'alivi, chì si mittiani nantu à a pressa pà fà. E zimbine et voilà, e zimbine e chjamavanu, e zimbine. Sò fatti cù i ghjunchi, cù a paglia è mettianu a polpa nentru una nantu à l'astra è dopu a pressavanu, e zimbine.

In i tempi eranu i famiddi chì faciani e so zimbine o si cumpraiani ? Nò, nò, quessu era u mulinaiu chì avia tuttu sopra piazza ellu. Iè, e famiglie purtavanu ch'è u so fruttu è u mulinaiu avia tuttu sopra piazza quassù. Avia e so zimbine, a so macina, avia i so decaltri, l'ambutti. Avia tuttu.

Ma u mulinaiu par esempiu e zimbine induva i truvaia ? E quesse e trovava. *E cumprava ?* E cumprava. *In Bastia ?* Et oui.

È durante quantu tempu si pudiani utilizà e zimbine ? Ci vulia cambialli tutti l'anni tutti i duii anni ? Nò, nò e zimbine campavanu quattru o cinqu'anni *hein *oui. Dopu, forse sò appena fruste, e scambianu. Pè quattru o cinqu'anni sò sempre bone.

È cumu si facia pà lavalli ? Lavavanu cù l'acqua calda quesse pè chè l'oliu, l'acqua calda, è dopu surtia.

Patrimoniu 2

È 'le scourtin' ? A zimbina.

È in chì materia era fatta ? Di ghjuncu, ma ghjuncu speciale ghjè... era u ghjuncu ch'elli facianu e fatoghje.

È dunque à chì sirvia quissa a zimbina ? È bè pè stringhje. Ùn pudia micca mette l'alive strecciate ind'è a pressa. Ùn ci hè nulla. Face chì, isse zimbine custi eranu fatte cum'è spezie di sacchi rondule è u franghjau mettia a pasta di l'alive strecciate nentru, è ne mettia sette, ottu, nove. Dipende a forza di a pressa è dopu stringhjianu.

È quantu tempu si pudiani usà ? Ci vulia cambiale nò ? Iè ci vulia à scambialle. Ma duii o trè anni facianu.

È quissi ghjera u franghjau chì l'avia ? Quesse ùn hè chè u franghjau. O e cumprava o e facia. Ùn a sò quessa.

Porti Vechju

Ma ind'è nò, sulamenti, i sacculedda erani utilizati durante duii o trè anni. Suventi erani mal' lavati è l'oliu era un pocu forti.

Santa Lucia di Tallà

Pendant combien de temps conservait-on les scourtins ? Les scourtins duraient des années, parce qu'il fallait les laver. Tous les vingt jours, nous lavions les scourtins à l'eau chaude, ils descendaient même aux Caldani. Nous les avons également lavés ici dans les Caldani, ils trempaient dans ce marmiton chaud. Ils les lavaient bien et ensuite ils les rinçaient dans les lavoirs. Tous les vingt jours ou quinze- vingt jours, nous étions obligés de le faire. Cela dépend des olives que l'on faisait parce qu'après elles étaient sales. Il fallait les laver voilà. Nous les lavions dans les lavoirs ou à l'eau chaude, d'abord dans ce machin, ce chaudron et ensuite, nous les rincions dans les lavoirs.

En quelle matière étaient-ils faits ? En bidule, en petite corde, petite corde, petite corde.

Santu Petru di Tenda

Alors comment dit-on le scourtin ? *Una zimbina.* Alors, les premiers scourtins, quelqu'un les a toujours en Corse, les scourtins sont faits d'une espèce de raffia d'Afrique du Nord, tu vois ? Maintenant ils les font... les dernières ont été faites en inox, en fibre d'inox. Après, ils les ont faits en plastique, tu vois, dans les années soixante-dix ? Avant ils étaient faits en poil de chèvre filé. En poil de chèvre filé et quelqu'un les a à Tallone. Il en a toujours quelques-uns ; ce sont les seuls que j'ai vus. Donc, autrefois, ils étaient faits en poil de chèvre filé.

Qui est-ce qui les faisait par exemple autrefois, votre mère ? Non, ils arrivaient tous faits des usines du continent, ils les ont faits en fibres épaisses...

Ils n'étaient pas fabriqués par vous ? Non, non, les derniers ont été faits, ont été faits en poil de chèvre mais il y a cent ans, elle (la mère) n'en a même pas entendu parler. Je connais un type à Tallone qui en a quelques-uns. Du reste, je n'en ai jamais vus.

Ils étaient donc achetés ? Ils étaient achetés, ils les portaient ici. Alors, une fois par semaine nous prenions les scourtins parce qu'il y avait les restes d'huile qui devenaient rances. Alors ils les portaient. Ils les mettaient dans les fleuves, ils les battaient, ils les lavaient bien et ils recommençaient la semaine suivante tu vois ? On s'en servait pendant une semaine. Ils allaient laver les autres dans les fleuves et ils les reportaient pour que l'huile ne devienne pas rance tu vois ?

Combien de temps pouvait-on garder le scourtin ? Les scourtins se conservaient bien. Ils duraient quelques années, ils étaient solides. Ils essayaient de ne pas trop les casser. Comme ils avaient un prix, ils y faisaient attention voilà.

Santa Lucia di Tallà

È i sacculedda si tiniani durante quantu tempu ? I sacculedda faciani l'annati, i sacculedda parchì ci vulia à lavalli. Tutti i vinti ghjorna lavaiami i sacculedda à l'acqua calda, falaiani ancu ind'è i Caldani. L'avemu lavati ancu quì ind'è i Caldani, i trempaiani in issu marmitonu caldu. I faciani bè è dopu i richjaraiami in lavareddi. Tutti i vinti ghjorna erami ubbligati à fallu o quindici o vinti ghjorna. Si dipende di l'alivi chì si faciani parchì erani brutti dopu. Ci vulia à lavalli *voilà. I lavaiami in lavareddi o acqua calda, prima quiddu cosu, issu *chaudron maiori è dopu richjaraiami in lavareddi.

In chì materia erani fatti ? Di cosu di curdetta, curdetta, curdetta.

Santu Petru di Tenda

Allora cumu si dici 'le scourtin' ? Una zimbina. Allora e prime zimbine, ci n'hè unu chì l'hà sempre in Corsica, e zimbine sò fatte in spezie di raffià d'Africa di u nordu, vedi ? Avà l'anu fattu... l'ultime sò state fatte in *inox in *fibres di *inox. Dopu l'anu fattu in *plastique vedi ind'è l'annate sissanta ? Nanzu eranu fattu in pelu di capra filatu. In pelu di capra filatu è ci ne unu chì l'hà in Tallone. N'hà sempre unepoche ; sò e sole ch'aghju mai vistu. Dunque, nanzu, e prime eranu fatte in pelu di capra filatu.

Quali hè chì e facia per isempiu in i tempi ghjera a vostra mamma ? Nò, vinianu fattu à l'usine à u cuntinente, l'anu fatte in fibre spezie...

Ùn erani micca fatti da voi ? Nò, nò, l'ultime l'anu fatte, l'anu fatte in pelu di capra ma cent'anni fà, ella (a mamma) ùn hà mancu mai intensu parlà. Ci sò chì cunnoscu ghjè un tippu in Tallone chì n'hà unepoche. U restu, ùn aghju mai intensu.

Dunqua erani cumprate ? Eranu cumprate, e ghjunghjiau quì. Allora, una volta à a semana pigliavanu e zimbine perchè ci era l'oliu chì rancichiva. Allora e purtavanu. E mettevianu ind'è i fiumi, e battianu, e lavavanu bè pè ricumincià a semana dopu vedi ? Si servia durante una semana andavanu a lavà l'astre ind'è u fiume è i ripurtavanu pè chì l'oliu ùn diventisse micca rancicu vedi ?

Quantu tempu si tinia una zimbina ? E zimbine tenianu. Duravanu unipochi d'anni, eranu solide. Circavanu à ùn rompele micca, cum'elle avianu un prezzu, ci facianu attenzione *voilà.

Venacu

Comment était fait le scourtin ? Le scourtin était fait avec... come de la corde, en français je dirais toile de jute.

Venacu

Cumu era fatta a zimbina ? A zumbina era fatta incù... cum'è funicella, in francese direbbe *toile de jute.

Les mesures

Filicetu

On mesurait l'huile a *bondra*, cinq litres, a *bondra*, c'est la mesure courante, a *bondra* c'est plus sur cinq litres. Après, on avait les demi litres, puis on avait les litres quoi, en truc, en métal, en métallique quoi. La *bondra*, c'était la principale mesure. Quand on devait mesurer ce qu'avait produit une pressée, on apportait l'huile de la presse et on la versait dans la *bondra*. On mesurait cinq litres par cinq litres.

Letia

Avec quoi mesurait-on la quantité d'olive ? C'était u decalitru oui.

Patrimoniu 1

Comment faisait-on pour mesurer ? Un decalitru, un decalitre c'est dix litres par mesure d'olives.

Patrimoniu 2

*Comment mesurait-on ? Et bien il y avait a *misuretta*, le litre, il y avait le litre.*

Porti Vechju

Un demi *bacinu*, c'est une *mizinata*, non une demie *somma*, pas un demi *bacinu*, une demie somme, c'était une *minizinata* qui faisait six décalitres. Alors dans certains documents anciens elle se retrouve par exemple pour indiquer la superficie d'une propriété. Ils disaient : « Un champ qui fait six *bacinati* ou une *mizinata*. » Cela voulait dire que pour recouvrir quand on semait avec six décalitres, on couvrait ce champ. Au lieu de donner la superficie en hectares comme on dit maintenant, on la donnait en *bacinati* ou en *mizinati*. La somme était peu utilisée le terme était peu utilisé comme terme pour connaître la superficie d'un terrain.

Santa Lucia di Tallà

*Alors justement comment faisait-on pour mesurer les oliviers ? Avec un *bacinu*.*

Les mesures

Filicetu

On mesurait l'huile a bondra, cinq litres, a bondra, c'est la mesure courante, a bondra c'est plus sur cinq litres. Après, on avait les demi litres, puis on avait les litres quoi, en chose, en métal, en métallique quoi. A bondra, c'était la principale mesure. Quand on devait mesurer ce que avait produit una frangnugnata, on apportait l'huile de la presse et on la versait ind'è a bondra et on mesurait cinq litres par cinq litres.

Letia

Incù chì ci misurava a quantità d'alivi ? U decaltru era iè.

Patrimoniu 1

Pà misurà cumu si facia ? Un decaltru, un decaltru hè dece litri pè misurà l'alive.

Patrimoniu 2

Cumu si misurava ? È bè ci era a misuretta, u litru, ci era u litru.

Porti Vechju

Un mezu bacinu, hè una mizinata, nò una meza somma micca un mezu bacinu, una meza somma era una mizinata è una mizinata facia sei bacini. Allora in certi documenti anziani si ritrova par isempiu pà indicà a superficia di una pruprietà. Diciani: "Un chjosu chì faci sei bacinati o una mizinata." Vulia d'è ch'è pà ricopra quandu si suminaia cù sei bacini si cupria issu chjosu. A superficie invece di d'è in *hectare cum'è si dici avari, si diciani in bacinati o in mizinati. A somma era pocu utilizzata u tarminu era pocu utilizatu *comme *terme pà cunnoscia a superficie d'un tarrenu.

Santa Lucia di Tallà

Allora ghjustapuntu cumu si facia pà misurà à l'alivi ? Incù u bacinu.

Santu Petru di Tenda

Et avec quel outil mesurait-on la quantité d'huile ? Alors, on mesurait avec une *pinta*, une demie *pinta* et un décalitre. Il y en avait de cinq litres, d'un demi-litre, d'un litre et de dix litres. Et ensuite, il y avait le décalitre en bois pour mesurer les olives. Alors, les olives, le blé, le décalitre en bois tu vois ? Le blé était à ras bord et pour l'olive on faisait... pointue. Donc ce n'était pas dix litres, cela faisait presque quinze litres. Elles étaient, les olives se mesuraient comme ça. On faisait *u colmu*, sur le décalitre on appelait ça le *colmu*. Le *pinzu*, une espèce de pyramide qui s'appelait le *colmu*.

Venacu

Parce que nous mesurions l'olive avec le *decalitru*. Un *decalitru* c'est une chose de dix litres ou sinon avec le panier qui faisait presque un décalitre également.

Santu Petru di Tenda

È incù chì attrazzu si misurava a quantità di l'oliu ? Allora, si misurava incù una pinta, una meza pinta è u decaltru. *Il y en avait de di cinque litri, di un mezu litru, d'un litru è di deci litri. È dopu ci era u decaltru in legnu pè misurà l'alive. Allora, l'alive, u granu, u decaltru in legnu vedi ? U granu era rasu u decaltru è l'aliva si faccia... pinzia. Dunque ùn era micca deci litri, faciani quasgi quindici litri. Ghjeranu, l'alive si misuravanu cusì. Si faccia u colmu, nantu à u decaltru si chjamava u colmu. U pinzu, une espèce de pyramide chì si chjamava u colmu.

Venacu

Perchè l'oliva a misuravamu à decaltru. Un decaltru ghjè un cosu di dece litri o sinnò à sporta ci sò di e sporte chì fecianu quasi un decaltru dinò.

Huile vierge

Filicetu

Comment faisait-on l'huile vierge ? Une pressée. Et puis alors, il y a l'huile vierge et puis l'autre, comment on l'appelait : quand on écrasait, que la meule tournait, la première pressée. A la fin de la pressée, on arrêtait le moulin ; ça ne tournait plus. On prenait la pâte, on faisait un creux et on attendait et tout doucement l'huile se détachait et venait. Et on la cueillait, et comment on l'appelait celle-là ? *A punta, a punta, a prima punta*. L'huile vierge, c'était l'huile de première pressée, *l'oliu vergine*.

Lecci

Et bien ensuite, elle est moulue, elle est pressée. Ensuite, on la met dans les scourtins en pile ; on presse et l'huile sort. Et quand la qualité d'olive est belle, quand... les scourtins, avant de presser, le poids des scourtins, fait déjà sortir de l'huile, c'est ce qu'ils appellent *l'oliu vergine*. Je me souviens de cette odeur. Et quand ils faisaient le pain, c'était dans les fours, quand j'étais petit. Ils nous faisaient du pain, à nous les enfants... à la période de la pressée, avec le pain... prendre un peu d'huile vierge qui descendait, avec un peu de sel.

Quand ils avaient leur *fragnatura*, c'est-à-dire leur quantité de décalitres d'olives, ils la portaient au pressoir. Mais auparavant, ils la faisaient sécher au maximum pour qu'il n'y ait pas seulement de l'eau. Parce que, comme je te dis, c'est la peau qui donne l'huile. Si dans un décalitre, il y a mille grains pleins d'eau, s'ils sont séchés il en faut mille cinq cents. Donc comme c'est la peau qui rend, comme ils sont séchés, la peau n'est jamais complètement sèche, ton décalitre ne donne plus.

Qu'est-ce que l'huile vierge ? C'est la première huile qui sort ? C'est la première huile qui sort. Quand elle est sortie de la cuve, elle est mise dans les scourtins. Très souvent, quand elle est pressée, pas pressée, quand elle sort de la pressée, quand elle est versée dans la cuve, avant d'être mise dans les scourtins, l'huile s'égoutte et c'est la plus vierge. Elle n'est même pas pressée. C'est la plus vierge. Autrement, après, elle est mise dans les scourtins et je te dis, le poids des scourtins et de ceux d'en bas, font sortir l'huile.

Santa Lucia di Tallà

L'huile vierge ? Et bien, l'huile vierge comme ça, les olives moulues, quand les olives étaient pressées, pas moulues, avant c'était... nous ramassions la pâte et nous faisons un trou au milieu. Le matin, nous prenions la cuillère et nous prenions cette huile-là, cette huile vierge.

Huile vierge

Filicetu

Cumu si faci u primu oliu ? Una prissata. Et puis allora, ci hè un oliu vergine et puis l'autre, comment on l'appelait : quand on écrasait, que la meule tournait, la première pressée. A la fin de la pressée, on arrêtait le moulin ; ça ne tournait plus. On prenait la pâte, on faisait un creux et on attendait et tout doucement l'huile se détachait et venait. Et on la cueillait, et comment on l'appelait celle là ? A punta, a punta, a prima punta. L'oliu vergine, c'était l'huile de première pressée, l'oliu vergine.

Lecci

È bè dopu, hè macinata, hè prissata. Dopu, si metta ind'è i sacculedda in pila è si pressa è sorta l'oliu. È quandu a qualità di l'aliva hè bedda, quandu... i sacculedda, nanzu di prissà, u pesu di i sacculedda, faci sorta dighjà l'oliu, hè oliu verghjini ch'iddi chjamani. Ghjeiu mi n'invengu iss'odori. È quand'iddi faciani u pani, si facia u pani in i furra, quandu ghjeiu eru minori è à i ziteddi ci faciani u pani.... à a *période di a fragnera, incù u pani ... à piddà un pocu d'oliu verghjini chì falaia, incù un pocu di sali.

Quand'iddi t'aviani a so fragnatura, c'est à dire a so quantità di bacini d'alivi, a purtaianu à u fragnu. Ma, a faciani nanzu sicca à u maximum par chì ùn ci sia micca chì acqua. Parchì, cume ti dicu, hè a pedda chì dà l'oliu è si in un bacinu, ci hè mille graneddi pieni d'acqua, s'iddi sò siccati ci ni voli mille è cinque è dunqua cume hè a pedda chì rendi, cume sò siccati a pedda, ùn hè mai sicca completamente, u to bacinu rendi di più.

Chì ghjè l'oliu verghjini ? Ghjè u primu oliu chì sorti ? Hè u primu oliu chì sorti. Quandu hè surtitu da u palmentu, hè missu in i sacculedda. Monda volti, quandu hè prissatu, micca prissatu, quandu sorti da a macinata, quandu hè svacatu in u palmentu, nanzu di essa missu in i sacculedda, s'guta l'oliu è quissu hè u più verghjini. Ùn hè mancu prissatu. U so pesu da par iddu. Quissu hè u più verghjini. O sinnò, dopu, hè missu in i sacculedda è ti dicu, u pesu di i sacculedda à quiddi d'ingnò li faci sorti u so oliu.

Santa Lucia di Tallà

'L'huile vierge' ? È bè, l'huile vierge cusì a sera l'alivi macinati quandu erani fragnati l'alivi, micca macinati, nanzu era... rammassaiami a pasta è faciami un tafonu à mezu. A mani mattina, piddaiami a cuchjara è piddaiami iss'oliu quì, quissu oliu verghjinu.

Et quel est le mot en corse ? Oliu verghjinu. Celle-là ne passait pas dans les scourtins. Nous prenions la pâte, le matin quand nous arrivions au pressoir parce qu'il y a ceux qui demandaient un litre d'huile verte. Donc, il fallait la prendre là, dans cette partie-là, quand elle était moulue. Nous prenions la pâte comme ça et le matin quand nous arrivions l'huile sortait et il restait comme une citerne. Il y avait l'huile à l'intérieur ; nous prenions l'huile voilà, il y avait un litre deux litres voilà, *oliu verghjinu*. Celle-là ne passe pas dans les scourtins, ni au pressoir ni rien, prise dans la pâte comme ça, *l'oliu verghjinu*.

Venacu

(...) Ce qu'il y a c'est que l'huile, quand elle est descendue avec l'eau chaude et tout, l'huile va monter sur l'eau hein, alors quand elle monte au-dessus de l'eau, la première huile qu'il y a en haut, il l'appelle *l'oliu vergine* (...).

È cumu si dici a parolla in corsu ? Oliu verghjinu. Quissu quì ùn passaia micca ind'è i sacculedda, piddaiami in a pasta, a mani matina quandu ghjunghjiami in u fragnu parchì ci sò quiddi chì dumandaiani un litru d'oliu verde. Dunque, ci vulia à piddallu quì, in issa parta quì, quandu era macinata. Cuddiamu a pasta cusì è a mani matina quandu ghjunghjiami l'oliu surtia è fermaia cum'è una citerna. Ci era l'oliu indrintu ; piddaiami l'oliu *voilà, ci era un litru duii litri *voilà, oliu verghjinu. Quissu ùn passa micca ind'è i sacculedda, ne in a pressa ne nudda, presa in a pasta cusì, l'oliu verghjinu.

Venacu

[...] Ciò chì ghjè hè chì dopu l'oliu, quand'ellu hè falatu incù l'acqua calda è tuttu, l'oliu hà da cullà sopra à l'acqua *hein, allora quand'ellu colla sopra à l'acqua, u prima oliu chì ci hè in cima, u chjamanu l'oliu vergine [...].

Huile de seconde pression

Filicetu

Qu'est-ce que cet oliu à morte ? Et bien *l'oliu à morte*, c'est la deuxième pressée qui se fait dans un moulin. Dans les pressoirs, on ne le fait pas, on jette ou alors, c'est le moulinier qui vient le chercher, qui vient chercher cette pâte pour en extraire l'huile de deuxième pressée. A ce moment, elle ne vaut plus rien quoi.

Pourquoi quelle est la différence ? Parce que vous m'avez dit que cela se fait dans un fragnu mais pas dans un moulin, quelle est la différence entre le moulin et le fragnu ? Et quel est le nom du moulin en corse ? *A frabrica*, le moulin.

Et alors quelle est la différence entre ces deux ? La différence entre u fragnu è *a frabrica* c'est que dans *a frabrica* on faisait la pressée à vis et la pressée à morte. Ce sont deux opérations différentes. Alors que dans un *fragnu*, on ne fait que la pressée à vis. On ne peut pas faire la pressée à morte parce qu'il n'y a pas l'installation. Alors, dans une *frabrica*, *franta à morte*, il y a deux meules, il y a la meule pour faire l'huile à vis et à côté, il y a la meule pour faire l'huile à morte. Alors, pour l'huile à morte, on serre la vis. Quand la vis est serrée on remet dans les sacs et ce qui est remis en sac se met dans la meule à morte. On fait encore moudre et à mesure que l'on moud on fait... un peu d'eau et la pâte devient de plus en plus liquide jusqu'à que se remplisse toute la machin, la pressé, qu'elle se remplisse... d'eau jusqu'au bord. Quand elle est pleine, il y a une coulisse et on fait descendre toute cette chose dans, une partie s'appelle le *lavatore*. Dans ce *lavatore*, se trouve un arbre au centre qui tourne et des palettes qui bougent tout cela. Elles font tout le temps monter en l'air et ça tourne. Alors le noyau et tout ce qui n'est pas gras, se dépose en bas parce que... il n'y a que la peau des olives chargée d'huile qui monte au-dessus. A mesure qu'elle monte au-dessus, il y a toujours de l'eau qui coule... à un moment donné, quand le *lavatore* est plein d'eau, il y a une sortie pour cette eau qui va dans une cuve. Dans cette cuve, il y a toujours de l'eau qui coule. De là, elle descend dans une autre cuve, et puis elle descend dans une autre et dans une autre : il y a six cuves, une après l'autre et l'eau passe de l'un à l'autre mais elle ne sort jamais. D'une cuve, elle ne sort jamais par-dessus : l'eau sort toujours par le bas. Elle monte dans un canal et elle se jette dans l'autre cuve mais elle ne bouge pas par-dessus. Tout ce qui est gras remonte. Alors avec le *cugliatore*, comment s'appelle-t-il en français ?

Huile de seconde pression

Filicetu

Chì ghjè iss'oliu à morte ? È bè l'oliu à morte, c'est la deuxième pressée qui se fait dans un moulin. Ind'è i fragni on le fait pas, on jette ou alors, c'est le moulinier qui vient le chercher, qui vient chercher cette pâte pour en extraire l'huile de deuxième pressée. A ce moment, elle ne vaut plus rien quoi.

Parchì chì ghjè a sfarenza ? Parchì m'aveti dittu si faci in u fragnu ma ind'è u moulin nò, chì ghjè a sfarenza trà u moulin, u fragnu ? È chì ghjè u nomu di u moulin in corsu ? A frabrica, le moulin.

È allora chì ghjè a sfarenza trà issi duii ? La différence entre u fragnu è a frabrica c'est que a frabrica si facia a prissata à vita è a prissata à morte. Ce sont deux opérations différentes. Invece chì ind'è un fragnu, ùn si face chè a franta à vita è franta à morte ùn si ne pò micca fà perchè ùn ci hè micca l'installazione pè pudè fà franta à morte. Allora, in una frabrica, franta à morte, ci hè duie macine, ci hè a macina pè fà l'oliu à vita è accantu, ci hè a macina pè fà l'oliu à morte. Allora, l'oliu à morte si stringhje a vita, quand'ella hè strinta a vita si rinsacca è ciò ch'ellu si rinsacca si mette ind'è a macina à morte. Si face macinà torna è a misura chè si macina si face... un pocu d'acqua è a pasta diventa di più in più liquida à sinu chè s'empie tuttu a cosa, a macinata, s'empie... d'acqua sinu à u bordu. Quand'ella hè piena, ci hè una culissa è si face falà tuttu issa robba da, una partita si chjama un lavatore. È u lavatore ci hè un alburu ind'è u mezzu chì gira è ci sò i paletti chì movanu tuttu què è facenu sempre cullà in aria è gira. Allora u nocciu lu hè tuttu ciò chì ùn hè micca grassu, si spone in bassu perchè... ùn ci hè chè a buchja di l'alive carca d'oliu chì colle sopra. À misura ch'ella colle sopra, ci hè sempre acqua chì corre... iss'acqua à mumentu datu, quand'è u lavatore hè pienu d'acqua, ci hè una surtita chì va in una pozza. Ind'è issa pozza, sempre l'acqua chì corre. Da issa pozza, fala ind'è un'altra pozza, eppo' fala in un'altra eppo' fala in un'altra : ci hè sei pozze, una appressu à l'altra è l'acqua da una passa ind'è l'altra ma l'acqua ùn sorte mai. Da una pozza, ùn sorte mai da sopra : l'acqua sorte sempre da un bassu. Colle ind'è un canale è si lampa ind'è l'altra pozza ma per sopra ùn busge micca è tuttu ciò chì hè grassu si ne colle. Allora incù un cugliatore, in francese cum'è si chjame ?

Une sorte d'écuelle, je ne sais pas moi, percée : on ramasse cette pâte, on la met dans les seaux, elle est grasse, elle est vraiment grasse et en principe, on la met dans un demi-tonneau de cinq cents litres en bois et quand le tonneau est plein, ça représente une pressée de deuxième pressée.

Donc, il y avait une seconde pression. Nous avons une pressée. Quand le tonneau est plein on dit : « Pudemu fà una caldaghja. »

Qu'est-ce que cela veut dire ? *Una caldaghja*, c'est parce que cette pressée se fait à chaud et pour la préparer, il y a une grande chaudière qu'on alimente avec le tourteau des pressées suivantes qui brûle, qui brûle même très bien. On chauffe cette eau et avec cette eau, on a encore un bac où on met, à mesure, on prend cette pulpe, on la met dans ce bac, on chauffe et quand la main tient juste dans la préparation, on a les scourtins *i zimbini*. Alors là on les presse *à morte*. On en a deux : c'est des presses doubles, il y a deux rangées de scourtins. On les remplit. Alors, pour les remplir, il y a de l'eau. Alors, pour les remplir, on a les scourtins, il y a les côtés, les deux côtés. On l'ouvre et on a des bois qu'on met comme ça ici, pour tenir les deux côtés. Ça fait qu'on prend avec un ustensile le liquide, on le verse étant donné qu'il est tenu ouvert avec ces deux morceaux de bois. Ça ne déborde pas et on remplit jusqu'au bord. Et il faut de la patience parce que ça filtre. Le liquide, que ce soit l'eau comme l'huile (parce que quand c'est très chaud l'huile suit l'eau et part aussi) donc tout ça cette eau et cette huile descend dans un bac. Ce bac c'est toujours pareil ; à un moment donné, il est plein. Ça fait qu'il va déborder. Alors il ne peut pas déborder parce qu'il y a encore une sortie par en bas et l'eau dans un conduit remonte et s'en va, vous voyez le système de siphonage. Parce que si on fait sortir l'eau par en haut c'est l'huile qui s'en va, parce que l'huile est plus légère. Donc là, une fois que c'est assez bien, l'huile, l'eau, le liquide le plus liquide est parti : on enlève les deux morceaux de bois, on prend un nouveau scourtin, on le met dessus tout doucement et on le presse, on le presse tout doucement pour que toujours le liquide s'en aille. Et alors quand c'est assez bien pressé, on remet les deux morceaux de bois ; on ouvre les nouveaux et on continue.

Et ce mélange d'huile et d'eau chaude a-t-il un nom ? Non il n'y a pas de nom spécial. On ne tient pas compte de l'eau, on dit : « L'huile commence à couler. »

Et l'huile en question on dit l'oliu ou l'oliu de quelque chose ? *L'oliu à morte*.

Lecci

Et l'huile de seconde pression ? Non chez nous il n'y avait pas la seconde pression. Chez nous, c'était pressé tout de suite, à la première pression et c'est tout.

Une sorte d'écuelle, je sais pas moi, percée : on ramasse cette pâte, on la met dans les seaux, elle est grasse, elle est vraiment grasse et en principe, on la met dans un demi tonneau de cinq cents litres en bois et quand le tonneau est plein, ça représente une pressée de deuxième pressée.

Dunqua a siconda franta ci era. Emu una franta. Quand le tonneau est plein on dit : « Pudemu fà una caldaghja. »

Chi voli di ? Una caldaghja c'est parce que cette pressée se fait à chaud et pour la préparer, il y a une grande chaudière qu'on alimente avec le tourteau des pressées suivantes qui brûle, qui brûle même très bien. On chauffe cette eau et avec cette eau on a encore un bac où on met, à mesure, on prend cette pulpe, on la met dans ce bac, on chauffe et quand juste la main tient dans la préparation, on a les scourtins i zimbini. Alors là on les presse à morte. On en a deux : c'est des presses doubles, il y a deux rangées de scourtins. On les remplit. Alors, pour les remplir, il y a de l'eau. Alors, pour les remplir, on a les scourtins, il y a les côtés, les deux côtés. On l'ouvre et on a des bois qu'on met comme ça ici, pour tenir les deux côtés. Ça fait que on prend avec un ustensile le liquide, on le verse étant donné qu'il est tenu ouvert avec ces deux morceaux de bois. Ça ne déborde pas et on remplit jusqu'au bord. Et il faut de la patience parce que ça filtre. Le liquide, que ce soit l'eau comme l'huile (parce que quand c'est très chaud l'huile suit l'eau et part aussi) donc tout ça cette eau et cette huile descendent dans un bac. Ce bac toujours pareil ; à moment donné, il est plein. Ça fait qu'il va déborder. Alors il peut pas déborder parce que là il y a encore une sortie par en bas et l'eau dans un conduit remonte et s'en va, vous voyez le système de siphonage. Parce que si on fait sortir l'eau par en haut c'est l'huile qui s'en va, parce que l'huile est plus légère. Donc là, une fois que c'est assez bien, l'huile, l'eau, le liquide le plus liquide est parti : on enlève les deux morceaux de bois, on prend un nouveau scourtin, on le met dessus tout doucement et on le presse, on le presse tout doucement pour que toujours le liquide s'en aille. Et alors quand c'est assez bien pressé, on remet les deux morceaux de bois ; on ouvre les nouveaux et on continue.

È issu buligu « oliu è acqua calda » t'hà un nomu ? Nò ùn ci hè micca un nome speciale. Ùn si tene micca contu di l'acqua, si dice: "L'oliu cumencie à corre."

È l'oliu quì si dice l'oliu o si dice l'oliu di calcosa ? L'oliu à morte.

Lecci

È l'huile de seconde pression ? Nò ind'è no ùn ci era micca a siconda *pression. Ind'è no, era prissatu subito, a prima prissioni è basta.

Patrimoniu 1

Est-ce qu'il y avait l'huile de seconde pression ? Non, il n'y a qu'une seule pression d'huile, après il n'y en a plus.

Patrimoniu 2

Et l'huile seconde pression ? Elle n'y était pas ? Autrefois, il n'y en avait pas parce qu'ils faisaient la *risanza*. Il y avait une seule pressée. Il y avait une seule pressée.

Santu Petru di Tenda

Y avait-il l'huile de seconde pression ? Non. *Il n'y en avait pas ?* Il n'y en avait pas. Il y avait l'huile et la *risanza*, les deux. (La mère) : « Celle qui servait pour la lumière et pour l'église. »

Patrimoniu 1

È 'l'huile de seconde pression' ci era ? Nò ùn ci n'hè chè una sola pressione d'oliu, dopu ùn ci n'hè più.

Patrimoniu 2

È 'l'huile de seconde pression' ? Ùn ci era micca ? In i tempi, ùn ci era micca perchè facianu a risanza facianu. Ci era una sola pressata. Ci era una sola pressata.

Santu Petru di Tenda

È 'l'huile de seconde pression' ci era ? Nò. *Ùn ci era micca ?* Ùn ci era micca. Ci era ci era l'oliu è a risanza, e duie. (A mamma) : “Quellu chì servia pè u lumu pè a chjesa.”

Le mélange de restes d'huile et d'eau chaude

Filicetu

Et ce qui sortait de la deuxième pressée, on l'enlevait, on l'appelait *a fugacia*, les déchets de la deuxième pressée, *a fugacia*, c'est le tourteau. C'est ce qui est laissé, qu'on jette.

Lecci

Et il y un mot pour dire le mélange des restes d'huile et d'eau chaude ? Eh c'est à dire que quand... C'était un travail qui venait par la suite, quand toute l'huile était sortie et que l'on jetait un peu d'eau chaude. C'est là qu'il y avait toujours le machin d'eau chaude sur le feu. L'huile descendait et ils ramassaient un peu d'eau qu'ils mettaient un peu dessus. Ils mettaient ça dans une jarre et ensuite, tout doucement, ils réussissaient à mélanger cette chose-là à la pâte et à extraire un peu d'huile. Il s'en servait sûrement pour les lampes ; ce n'était pas une huile trop...

Letia

Comment cela s'appelle quand on mélange l'eau chaude à l'huile ? C'est bon il n'y avait pas d'expression. Nous ne le faisons pas ici. Ils mettaient l'huile... ils mettaient l'eau chaude au final pour nettoyer les scourtins tu vois ? Ils ne la mélangeaient pas. Ou alors s'ils le faisaient, c'était en cachette, après, pour repasser la pâte d'olive, pour en tirer plus. Mais celui qui avait porté les olives, n'avait rien à voir à ce moment-là.

Patrimoniu 1

Et comment dit-on le mélange de restes d'huile et d'eau chaude ? Ce mélange d'huile et d'eau chaude, ce reste d'huile et d'eau chaude, a-t-il un nom ? Non, quand ils pressent l'huile, l'eau chaude c'est pour bien détacher l'huile des scourtins. Après l'eau chaude descend au fond et l'huile monte à chaud. C'est pour bien la détacher.

Patrimoniu 2

Et pour indiquer ce mélange de reste d'huile et d'eau chaude ? Y a-t-il un mélange, le fond, quelque chose qui se fait avec l'huile et l'eau chaude ? Avec l'eau chaude, comme je l'ai dit toute à l'heure, quand le pressoir serre ici, pour que l'huile coule bien, tu mets de l'eau chaude, avec une casserole, un récipient. Ils en mettent comme ça, dessus, et tu vois descendre l'huile. Mais après, l'eau descend au fond et c'est la *risanza*, c'est cette chose-là.

Le mélange de restes d'huile et d'eau chaude

Filicetu

Et ce qui sortait de la deuxième pressée, on l'enlevait, on l'appelait a fugacia, les déchets de la deuxième pressée, a fugacia, c'est le tourteau. C'est ce qui est laissé, qu'on jette.

Lecci

È ci un nomu pà di 'le mélange de restes d'huile et d'eau chaude' ? Eh *c'est-à-dire chi quand'è... Quissu era un travaddu chì vinia dopu, quandu era cacciatu tuttu l'oliu è chì si ghjittaia un pocu d'acqua calda. Chì ci era sempri a cosa d'acqua calda annantu à u focu. Falaia è rammassaiani un pocu d'acqua ch'iddu chjoccaianu un pocu nantu è mittianu quissu in un orca è dopu iss'affari quì pianu pianu ghjunghjiani à buligalla à a pasta è a ccialli un pocu d'oliu. Di quissu quì forse forse si ni sirviani pà metta in i luma parchì ; ùn era micca oliu troppu...

Letia

Quandu ghjè buligatu cù acqua calda è oliu cumu si chjama quissu ? Ghjè bò ùn ci era micca sprissione. Ùn a facianu micca quì. L'oliu u mettianu... l'acqua calda a mettianu in finale pà lavà e zimbine vedi ? Ùn lu mischiavanu micca. Almenu s'elli a facianu, à l'appiattu ,dopu pà ripassà a ragnola pà tirane di più. Ma quellu ch'avìa purtatu oliu, ùn avia nulla à vede quì.

Patrimoni 1

È cumu si dici 'le mélange, u buligu, de restes d'huile et d'eau chaude' ? Issu mischiu d'oliu è d'acqua calda, issu restu d'oliu è d'acqua calda hà un nomu ? Nò, l'oliu quandu u franghanu, l'acqua calda hè pè bè istaccà l'oliu di e zimbine. Dopu l'acqua fala in fondu è l'oliu colla à caldu. Ghjè pè staccallu bè.

Patrimoni 2

È pà indicà un mischiu di restu di oliu è d'acqua calda ? Ci hè un mischiu, u fundu, qualcosa chè si faci di oliu è d'acqua calda ? Quessu cù l'acqua calda cum'è aghju dettu prima, quandu stringhje a pressa custì, pè chè l'oliu scoli bè ci metti di l'acqua calda, cù una cazzarola, un recipiente. Ne mettenu cusì, nantu è vedi falà l'oliu. Ma dopu, l'acqua si ne fala in fondu è ghjè a risanza, ghjè st'affare custì.

Santa Lucia di Tallà

Et le mélange des restes d'huile et d'eau chaude ? Et bien c'est lui qui va décanter après.

Comment s'appelle ce mélange ? Nous lavions les scourtins, quand nous avions fini, nous lavions les scourtins. Il y avait toujours un peu d'huile qui sortait avec cette eau chaude là, c'est tout, pour décanter, pour décanter.

Ce qui sortait ne portait-il pas un nom ? Non, non, non. La chose ils l'appelaient *a salsa*.
Voilà la *salsa*

Santu Petru di Tenda

Alors comment s'appelle le mélange de reste d'huile et d'eau chaude ? Et bien *i fondi*.

Comme après, l'huile monte chaude, ils la récupèrent. Elle servait pour les lampes à huile, à faire le savon, à allumer à l'église lorsqu'il y avait des morts pour faire les messes. Et voilà elle servait à ça.

Santa Lucia di Tallà

È 'le mélange de restes d'huile et d'eau chaude' ? È bè hè quissu chì va à decantà dopu.

Issu buligu cumu si chjama ? Lavaiami i sacculedda, quandu aviamu finitu lavaiami i sacculedda. Surtia sempri un pocu d'oliu cù iss'acqua calda custì, *c'est *tout, pà decantà pà decantà.

Quissu chì surtia ùn avia micca un nomu ? Nò, nò, nò. A cosa a salsa a chjamiame, a salsa, *voilà a salsa.

Santu Petru di Tenda

Allora cumu si chjama 'le mélange de restes d'huile et d'eau chaude' ? È bè i fondi.

È dunqua quissu ghjova à qualcosa ? Dopu, cum'è l'oliu colla caldu, u ramassanu. Servia pè e lumere à oliu, servia pè fà u savone, servia pè incende in chjesa quandu ci eranu i morti pè fà e messe, è *voilà servia pè quessa.

L'huile claire et l'huile trouble

Filicetu

Pourquoi parfois l'huile est-elle claire et parfois trouble ? De quoi vient le fait que l'on dit que l'huile est claire ou trouble ? Cela vient de la qualité. Les dépôts sont troubles.

Et y a-t-il un mot pour les dépôts d'huile ? *I fondi.*

Lecci

Pourquoi y a-t-il de l'huile claire ou non ? Je vais te dire : quand l'olive par exemple est mouillée, pleine d'eau, le grain a beaucoup d'eau. Bien entendu, quand on presse, elle ne sort pas toute claire. Après, on laisse éclaircir parce qu'ensuite l'huile monte dessus et on recueille.

Comment dit-on recueillir ? Avec un bocal et avec... le nom m'échappe.

Letia

Et pourquoi y a-t-il de l'huile claire et de l'huile trouble ? Umbah ! Généralement elle est trouble quand elle n'est pas encore *spugliatu*. Ils disent l'huile est *spugliatu* parce que quand on travaille, il y a toujours des restes du fruit mélangés à l'huile. Ensuite, il s'éclaircit quelques temps. Il faut souvent attendre la chaleur et à ce moment l'huile s'éclaircit. Et tous ces restes du fruit qui étaient mélangés à l'huile, descendent au fond. C'est pour cela qu'il faut la changer, il faut la changer quelques temps après l'avoir fait.

Patrimoniu 1

Et à quel moment y a-t-il de l'huile claire et de l'huile trouble ? L'huile trouble quand elle est toujours fraîche et ensuite tout doucement, elle descend et devient claire. Ensuite l'huile fait un dépôt et le marc va au fond. En haut, l'huile est plus claire, elle est plus belle.

Patrimoniu 2

Et pourquoi y a-t-il de l'huile claire et de l'huile trouble ? Quand on presse, le patron du pressoir met l'eau dessus pour la sortie du pressoir. Quand il serre, l'huile sort mieux. Et à ce moment-là, elle sort trouble, grise. Il faut attendre quelques jours. Alors autrefois, l'huile était tout de suite claire parce que les olives étaient sèches. Elles étaient propres mais quand même il y avait une certaine... Nous l'appelons la *risanza*.

L'huile claire et l'huile trouble

Filicetu

Parchi l'oliu à mumentu hè lampante è parchi l'oliu à mumentu hè torbu ? Parchi si dici chi ci hè l'oliu lampante è parchi si dici chi ci hè l'oliu torbu, da chi vena st'affari ? Vene da a qualità. I fondi sò torbi.

È i fondi di l'oliu, u depositu, ci hè una parolla pà di ? I fondi.

Lecci

Cumu si faci chi ci hè oliu lindu è altru nò ? T'aghju da dì : quandu l'alivu par esempiu hè trosciu, hè tichja d'acqua, u graneddu t'hà monda acqua. Ben sicura, quandu si pressa, ùn sorti micca chjaru chjaru. Dopu, si laca chjarìa parchi l'oliu dopu codda annantu è si rammassa.

È incù chi si rammassa ? Cù u buccali è incù... u nomu mi scappa.

Letia

È parchi ci hè oliu chjaru è oliu torbidu ? Umbà ! In generale torbidu hè quand'ellu ùn hè ancu spugliatu. Dicenu l'oliu hè spugliatu parchi quand'omu u face, ci hè sempre appena di resti di u fruttu à bulegghju à bulegghju à l'oliu. Dopu schjarinisce calchi tempu. Suvente ci vole aspittà un pocu u caldu è tandu schjarinisce. È tutti issi resti di u fruttu chì ghjeranu à bulegghju à l'oliu falanu in lu fondu è par quessa chì ci vole à cambiallu, ci vole à mutallu calchi tempu dopu avelu fattu.

Patrimoniu 1

È parchi à mumentu ci hè oliu chjaru è à mumentu oliu torbu ? L'oliu torbu hè chè hè sempre frescu è dopu pianu pianu, cala è vene chjaru. L'oliu dopu dipusiteghja è a feccia vè in fondu è in cima l'oliu hè più chjaru, hè più bellu.

Patrimoniu 2

È parchi ci hè oliu chjaru è oliu torbu ? Quandu si franghje, u mulinaru mette l'acqua nantu pè a sorta di a pressa u franghju. Quandu si stringhje, l'oliu sorte megliu. È tandu sorte torbu, l'oliu hè grisgiu. Ci vole à aspettà qualchi ghjornu. Allora da i tempi l'oliu vinia subito chjaru per cos'ella hè l'aliva era secca. Era pulita ma quantunque ci era una certa... Noi a chjamemu a risanza.

Mais après il y a une espèce de chose, une cuillère plate comme ça. Les anciens prenaient au-dessus, on pouvait l'utiliser, on pouvait la prendre tout de suite pour s'en servir et faire la cuisine, pour faire à manger, au-dessus.

Santa Lucia di Tallà

De quoi dépend le fait qu'il y ait de l'huile claire et de l'huile trouble ? Elle n'a pas été éclaircie. Elle est trouble : soit il y a un dépôt, soit elle n'a pas bien été décantée voilà, décantée, elle n'est pas décantée.

Santu Petru di Tenda

Et comme se fait-il qu'il y ait l'huile claire et l'huile trouble ? Alors quand nous recueillons, quand ils la recueillaient, quand elle sortait de la presse, ils la mettaient dans une grande seille. Ils la laissaient une petite heure afin que l'huile monte à la surface de l'eau. Elle monte au-dessus de l'eau, puisqu'elle est plus légère. Alors, ils la recueillaient avec une petite pelle en peuplier. Ils la recueillaient, la mettaient dans des outres. Après sont arrivés les seaux. Autrefois, ils la mettaient dans des outres en chèvre. Après, soit ils la vendaient, soit ils la mettaient dans les jarres. Là-dedans, tu la laisses quinze ou vingt jours dans la jarre. Après par le dessus, ils la prenaient avec le litre et ils la mettaient dans une autre jarre. Ils enlevaient l'huile. Ils l'enlevaient trois ou quatre fois tous les vingt, tous les mois. A la fin elle était claire, le dépôt, restait au fond et ils jetaient les dépôts.

Le dépôt ne servait à rien ? Le dépôt servait. Il servait à deux ou trois choses. Il servait par exemple à faire un médicament pour l'eczéma des ânes. Il servait à se laver les mains. Il servait à deux ou trois choses comme ça. Et dans tous les dépôts, il y avait toujours un peu d'huile, ils la recueillaient et ils en faisaient du savon.

Ma dopu ci hè una spezia di cosu, un cuchjaru plattu cusì. I vechji pigliavanu nantu, si pudia serve, si pudia piglià subitu subitu pè servene pè fà a cucina, pè fà u manghjà, nantu.

Santa Lucia di Tallà

Da chì dipende ch'idda ci sia oliu chjaru è oliu turbu ? Ùn hè micca statu chjaru. Turbu : o ci hè u fondu, o iddu ùn hè micca statu bè decantatu *voilà, decantatu, ùn hè micca decantatu.

Santu Petru di Tenda

È cumu si faci chì ci hè oliu chjaru è oliu turbu ? Allora quand'è no cuglimu, quandu u cuglianu, quand'ellu surtia di a pressa, u mettianu ind'è un sichjone. U lacavanu un oretta chì l'oliu collessi à a *surface di l'acqua. Colla sopra à l'acqua, cum'ellu hè più legeru. Allora, u cuglianu cù una paletta in latta. U cuglianu, u mettianu bò u mettianu in l'otre. Dopu sò vinuti i stagnoni. Nanzu, u mettianu in l'otre di capra. Dopu u vendianu o u mettianu ne e giarre. Custi, u lachi quindici o venti ghjorni ind'è a giarra. Dopu pè sopra, u pigliavanu incù u litru è u mettianu in un'altra giara. Levavanu l'oliu. U levavanu tutti i venti, tutti i mesi, trè o quattru volte. À l'ultimu era chjaru, u fondu, restava in fondu è i fondi i ghjettavanu *voilà.

U fondu ùn servia à nudda ? U fondu servia. Servia à unepochi d'affari. Servia per esempiu à fà una medecina pè u raspu di i sumeri. Servia à lavassi e mane. Servia per unepochi d'affari cusì u restu ùn servia à nulla. È in tutti i fondi ci era sempre un pocu d'oliu, u cuglianu è ne facianu u savone.

Faire décanter l'huile

Lecci

Faire décanter ? Quand elle est pressée et que les olives ne sont pas bien préparées, parce qu'il y avait beaucoup d'eau à l'intérieur des olives, elle descend mélangée à cette eau. Après elle descend au fond de la cuve, on la laisse un moment avant de la recueillir et ensuite l'huile remonte quoi.

Letia

Et décanter ? *Schjarinisce, spuglià, spoglia. Si spoglia.*

Et comment faisait-on ? Tout seul.

On attendait ? Dans les jarres ? Il fallait un peu de chaleur en principe. Il le faut et puis la changer. Il faut la changer de façon à sortie le dépôt du fond.

On laissait donc reposer dans une jarre ? Voilà. Et puis ensuite on changeait.

Avec quoi la prenait-on ? Avec une cuillère ? *A cochja*, la louche était faite en truc. Elles étaient faites avec du bois de *lattuca*. Le bois qui servait à faire les louches c'était en *lattuca*, *a lattuca*, l'érable.

Patrimoniù 1

Et comment dit-on décanter ? Quand l'huile a déposé, tu la mets dans une autre jarre toute propre, pour la détacher du dépôt. Le dépôt a toujours mauvais gout.

Et donc ce mot décanter c'est quoi staccà ? Décanter c'est *levallu* voilà.

Patrimoniù 2

Et comment dit-on décanter ? Comment fait-on ? Et bien il faut attendre qu'elle descende. Elle est trouble, il faut attendre qu'elle descende, qu'elle vieillisse.

D'accord. Mais on la laisse dans les jarres ? Toujours dans les jarres.

Santa Lucia di Tallà

Pour décanter normalement, il faut il faut la changer deux fois par an, qu'elle décante. Puis, lorsqu'il commence à faire chaud, on ne décante plus.

Comment fait-on ça ? Quand il fait chaud, bon en hiver comme maintenant, parfois elle est *tricciata*, gelé. Elle ne peut pas bien décanter. Pour la faire décanter, il faut la mettre sur du chaud.

Faire décanter l'huile

Lecci

'Décanter' ?

Quando hè turchjatu è chì l'alivi ùn hè micca ben preparata, chì ci era monda acqua in drintu à l'alivi, fala buligatu à iss'acqua. Dopu fala in u capiteddu in u fondu, si laca un mumentu nanzu di rammassalla è dopu l'oliu ricodda *quoi.

Letia

È 'décanter' ? Schjarinisce, spuglià, spoglia. Si spoglia.

È quissu cumu si facia ? Da par ellu.

Si aspittaia ? In e gerre ? In principiu ci vulia appena di caldu. Ci vole eppo' dopu mutallu. Ci vole à cambiallu di manera à caccia a morca di u fondu.

Dunqua si lasciaia ripusà in una giarra. Voilà. Eppo' dopu si cambiava.

Incù chì si piddaia ? Incù una cuchjara ? A cochja, a cochja fatta di di cosu. Eranu fatte incù u legnu à lattuca. Legnu chì sirvia à fà e cochje era fattu à lattuca, a lattuca, l'érable.

Patrimoniu 1

È cumu si dici 'décanter' ? L'oliu quandu hà depositatu, u metti ind'è un'altra giarra tutta pulita, pè staccallu di u fondu. U fondu hà sempre gattivu gustu.

È dunque issa parola 'décanter' chì ghjè ? Staccà ? 'Décanter' hè levallu *voilà.

Patrimoniu 2

È 'décanter' cumu si dici ? Cumu si faci ? È bè ci vole à aspittà ch'ellu fali, ci vole aspittà. Ghjè torbu, ci vole aspettà ch'ellu fali, ch'ellu invecchjessi.

Iè. Ma si laca ind'è una giarra ? Sempre ind'è e giarre.

Santa Lucia di Tallà

Decantà normalamente ci voli à cambiallu duii volti à l'annu, ch'iddu dicantighja. Po', quandu cumincia à fà caldu, ùn si dicantighjani più.

Cumu si faci à fà quissu ? Quandu faci caldu, bò l'inguernu cum'è avari, di volta hè tricciatu, cutratu. Ùn pò micca dicantà bè. Pà fallu dicantà, ci voli à mettelu nantu à u caldu.

Elle décante tout de suite, vous la jetez dans une jarre et quelques temps après, vous la jetez dans une autre, il va y avoir toujours un peu de dépôt, dans le fond. Vous prenez avec une cuillère, elle s'appelle *a cuchjara*. Après on jette... ou il y avait aussi les chiens... mais jamais personne ne le gardait. Le dépôt pour les animaux pour ces choses-là tu vois ? ***Oui oui quand ils étaient malades.***

Santu Petru di Tenda

Décanner ? Comment dit-on décanter ? Maintenant les mots ne viennent pas. (La mère) : *levallu, levà l'oliu. Levà l'oliu et le dépôt au fond comment s'appelle-t-il ?* (La mère) : *U fondu d'oliu.* Et bien pour l'huile on dit *schjarì l'oliu*, le dépôt celui qui reste dans l'huile qui monte au-dessus mais il n'y a pas le terme comme en français : décanter n'existe pas.

Dicantighja subitu, u lampeti in una gerra è qualchi tempi dopu u lampeti in un'altra gerra, ci hà da essa sempri un pocu di fondu, in u fondu. Piddeti incù a cuchjara si chjama a cuchjara. Dopu u ghjettaiamu... o ci erani ancu i ghjacari... ma ùn lu tenia quasgi nimu di volta. A murca pà l'animali pà iss'affari quì vedi ? *Iè, iè quandu erani malati.*

Santu Petru di Tenda

'Décanter' ? Cume si dice 'décanter' ? Avà ci sò e parolle chì ùn venenu micca. (A mamma) : Levallu, levà l'oliu. *Leva l'oliu è u depositu in fondu cumu si chjama ?* (A mamma) : U fondu d'oliu. È bè l'oliu si dice schjarì l'oliu vedi, u fondu quellu chì resta nentru à l'oliu chì colla sopra *mais il y a pas le terme comme en français : *décanter n'existe pas.

L'huile destinée à l'éclairage

Filicetu

Et cette huile pour les lampes a-t-elle un nom en particulier ou on dit l'oliu pà e lumere ?

L'oliu d'agliastru.

Letia

L'huile pour les lampes ne porte-t-elle pas un nom ? Non c'était l'huile de dernière qualité, l'huile rance, l'huile qui n'était plus mangeable.

Patrimoniu 1

Et comment dit-on l'huile destinée à l'éclairage ? L'huile qui servait pour les lumières ?

L'huile comme celle que l'on mangeait, tu la mettais dans la lampe et elle faisait de la lumière. Mais les huiles sont toutes les mêmes. Quoi que l'on fasse, les huiles sont toutes les mêmes. *C'était la même.* Elle servait pour la nourriture et elle servait pour faire sa veilleuse.

Patrimoniu 2

Et y a-t-il un mot pour dire l'huile pour les lumières, l'huile destinée à l'éclairage ? Y a-t-il un nom pour indiquer ça ? Ah non moi je ne connais que... Non c'est de l'huile normale.

Santu Petru di Tenda

Comment dit-on l'huile destinée à l'éclairage ? Et bien *i fondi di l'oliu. I fondi.* Ce qui restait au fond, la mauvaise huile qu'on ramassait servait pour... *Pour la lumière.* Si vous voulez vous pouvez faire une photo. D'après moi, ça doit être la seule en Corse, j'ai un seau où les bonnes sœurs allaient chercher l'huile du culte, l'huile pour éclairer l'église.

Cette huile était seulement utilisée pour les lumières de l'église ? Oui, oui pour les lampes pour la maison. Tout le monde, quatre-vingts dix pour cent de la lumière était faite avec l'huile d'olive.

Venacu

Donc l'oliu d'infernù, c'est pour les lampions ? Oui ils l'appelaient *l'oliu d'infernù* parce qu'il était au fond : c'était le dépôt.

L'huile destinée à l'éclairage

Filicetu

È iss'oliu pà e lumere t'hà un nomu in particolari o si dici l'oliu pà e lumere ? L'oliu d'agliastru.

Letia

L'oliu pà i lumi ùn ci hè micca un nomu ? Innò era l'oliu d'ultima qualità, l'oliu rancicu, l'oliu ch'ùn era più bonu da manghjà.

Patrimoniu 1

È cumu si dici 'l'huile destinée à l'éclairage' ? L'oliu chì servia pà u lumu cumu si dici ? L'oliu cum'è quellu chì si manghjava, u mettie in a lumera è facia pè fà lume. Ma l'oliu hè tuttu listessu. Ùn ci hè micca ne unu, ne duui, l'oliu hè tuttu listessu. **Era u stessu.** Ghjuvava pè u manghjà è ghjuvava pè fà a so veghiosa.

Patrimoniu 2

È ci hè un nomu pà dè l'oliu pà i lumi 'l'huile destinée à l'éclairage' ? Ci hè un nomu pà indicà quissu ? Ah nò eiu ùn sò chè... Nò hè l'oliu nurmale.

Santu Petru di Tenda

Cumu si dici 'l'huile destinée à l'éclairage' ? È bè i fondi di l'oliu, i fondi. Ce qui restait au fond, la mauvaise huile qu'on ramassait servia pè... **Pà u lumu.** S'è vulete pudete fà una fottò. Quant'à me hè, u solu chì ghjè in Corsica, aghju u stagnone induve e sore andavanu à cercà l'oliu di u cultu, l'huile pour éclairer l'église.

Iss'oliu era solu utilizatu pà i lumi di a ghjesa ? Iè, iè, pè a lumera pè in casa. Tuttu u mondu, novanta per centu di lume era fattu cù l'oliu d'aliva.

Venacu

Dunqua ghjè l'oliu d'infenu pà i lampioni ? Iè u chjamavanu l'oliu di l'infenu perchi ghjera un fondu : ghjera u fundericciu.

L'huile rance

Filicetu

Pourquoi y avait-il de l'huile rance ? Olives de mauvaise qualité, et de mauvaise conservation avec des outils sales. Et alors, il y a d'autres raisons. Une huile de qualité conservée à la lumière ; soit il y a de la lumière soit il y a de l'air : ce sont les deux raisons de la détérioration de l'huile. C'est pour ça que la tradition voulait qu'on ne laisse jamais un ustensile à moitié plein. L'ustensile, il fallait toujours le transvaser dans un moins important de façon à ce qu'il soit toujours plein. Et à l'abri de la lumière, ça alors c'était la jarre avec un couvercle et une pierre dessus pour ne pas qu'il remue.

Lecci

Pourquoi l'huile pouvait-elle être rance ? Elle est rance parce qu'ils ont mélangé leurs olives avec des vieilles olives qui étaient déjà rances et voilà une fois mélangé ça sort.

Letia

Oui l'huile de première pression mais tout le problème ne réside pas dans la qualité des olives parce que, que faisait-on ? On cueille les olives et on les conserve. Vous en cueillez un décalitre aujourd'hui, un demain pour en avoir pour en avoir au minimum trente décalitres pour en faire une pressée. Alors le temps de cueillir cette pressée, il faut savoir où on la met. Si on la met dans un lieu où les olives *infunghiscenu*, moisissent en français, l'huile sera un peu rance, un peu fruitée. Ainsi, il est difficile de dire à première pression, et c'est toujours à première pression à froid. Ainsi, si vous pressez les olives de première qualité qui viennent d'être cueillies, qu'elles sont restées quinze jours ou un mois dans une cave et qu'elles sont plus ou moins moisies, c'est toujours la première pression mais la première pression peut aussi donner de l'huile rance.

Mais alors pourquoi attendaient-ils pour presser ? Et bien parce qu'il faut... Autrefois ils cherchaient les olives une à une, une personne...

Elle peut être trop vieille, mal conservée mais souvent elle était à cause de la mauvaise qualité des olives qui étaient *funghe*, moisies ou qui passaient d'un pressoir après que soit passé... Il suffisait, même que les olives soient de bonne qualité, qu'avant passe quelqu'un qui avait sali les scourtins avec ses olives moisies (bien que celui qui venait après prenait un peu de rance). En principe, souvent il nettoyait même les scourtins avec son huile.

L'huile rance

Filicetu

Parchi ci era un oliu rancicu ? Alive di gattiva qualità, è di gattive cunservazioni cù stuvigli brutti è allora, ci hè altre ragioni. Un oliu di qualità cunservata à a luce ; o ci hè a luce è l'aria : les deux raisons de la détérioration de l'huile. C'est pour ça que la tradition voulait qu'on ne laisse jamais un ustensile à moitié plein. L'ustensile ,il fallait toujours le transvaser dans un moins important de façon à ce qu'il soit toujours plein. Et à l'abri de la lumière, ça alors c'était la jarre avec un couvercle et une pierre dessus pour ne pas qu'il remue.

Lecci

Parchi pudia essa rancicu l'oliu ? Hè rancicu parchi anu buligatu in i so alivi l'alivi vechja chì si era arrancighita dighjà è *voilà dunqua buligati dopu sorti.

Letia

Iè l'oliu di prima punta ma tuttu u prublemu ùn hè micca a qualità di l'alive parchi l'alive chì si faccia ? Si coglienu l'alive eppo' si tenenu. Ne cuglite un bacinu oghje, unu dumane par avvene à u minimu trenta bacini pà fà una fragnata è allora u tempu di coglie issa fragnata, ci vole à sapè induve omu u mette. Si omu u mette ind'è un locu induve l'alive infunghiscenu, *moississent in francese, l'oliu sarà appena rancicu, appena *fruité. Si face chì, ghjè difficiule di di à *première *pression, è ghjè sempre à *première *pression à froid. Ma, s'è vo fragnate l'alive chì venenu di esse colte di prima qualità e l'alive chì sò state quindici ghjorni o un mese ind'è una cantina è chì sò più o menu infunghite, ghjè sempre a prima *pression ma a prima *pression pò dà ancu l'oliu rancicu.

Ma allora parchi aspittaiani pà falli fragnà parchi aspittaiani ? È bè parchi ci vole... L'alive nanzu e cercavanu una à una, una parsona...

Pò esse troppu vechju, mal cunservatu ma suvente era rancicu pà via di a gattiva qualità di l'alive chì ghjeranu funghe, *moisies o chì passavanu d'un fragnu dopu ch'ellu sia passatu... Bastava, ancu si l'alive eranu di bona qualità, si nanzu n'era passatu unu chì avia imbruttatu e zimbine incù e so alive merze è bè quellu chì vinia appressu si pigliava appena di rancicu. In principiu, suvente puliscia ancu e zimbine incù u so oliu.

Patrimoniou 1

Comment dit-on huile rance ? L'oliu rancicu. Oliu rancicu.

Et pourquoi peut-on avoir de l'huile rance ? L'huile rance, c'est parce que les olives ont souffert. Elle est peut-être un peu mouillée. Elle n'est pas purgée et l'huile est devenue rance et ensuite ça n'est pas bon.

Patrimoniou 2

Et pourquoi l'huile peut-elle être rance ? Rance pourquoi ? Quand on recueille l'huile, quand on cueille l'olive comme je l'ai dit tout à l'heure, il faut la mélanger, la bouger. Si tu ne la bouges pas et si elle est dans un lieu humide, elle prend la moisissure et ensuite elle sent le rance. Le rance ne part pas. Il n'y a rien qui puisse faire partir le rance. C'est pour cela que nos anciens disaient : « Allez montez bouger les olives au grenier. » Et nous montions, moi, nous étions des adolescents et nous bougions les olives, nous nous amusions.

Santu Petru di Tenda

Alors comment dit-on huile rance ? Rancica.

Et pourquoi y a-t-il une huile rance ? Parce que, soit elle était mal conservée, soit elle est vieille et extra vieille et elle moisit, soit elle est trop restée dans la terre avant de la cueillir, soit les olives avaient un ver. Donc, dans l'olive il y a une poche d'eau, une poche d'olive. Le ver en passant réunit l'eau et l'olive et elle s'aigrit et devient rance voilà. Soit elle a chauffé au soleil, trop mûre, beaucoup de problèmes, soit les outils n'ont pas bien été lavés et donc il y a du vieux. Il y avait souvent dans les jarres des petite *crepe* et l'huile devenait rance à l'intérieur. Alors quand on mettait la nouvelle huile dedans si elle n'avait pas bien été lavée elle rendait l'autre rance voilà. Le pire, c'est quand elle vieillissait. L'huile cueillie dans la terre au bout d'un an commençait à devenir rance, au bout de deux ans maximum elle devenait rance. Alors que maintenant, on peut la garder même cinq ou six ans parce qu'elles sont faites dans de bonnes conditions. Elle ne touche pas par terre, elle est tout de suite ramassée, elle est tout de suite pressée. Les olives ne sont pas trop mûres, trop flétries. Donc c'est différent.

Patrimoniu 1

Cumu si dici 'l'huile rance' ? L'oliu rancicu. Oliu rancicu.

È parchì si pò avè oliu rancicu ? L'oliu rancicu, hè chì l'aliva abbia suffertu. Ghjè appena forse appena bagnata. Cascosa, ùn hè micca porga è l'oliu hè diventatu rancicu è dopu quessu ùn hè micca bonu.

Patrimoniu 2

È parchì l'oliu pò essa rancicu ? Rancicu per cosa ? quandu si rammassa l'oliu, quandu si coglie l'aliva cum'è aghju dettu prima, ci vole à mischiàlla, à *busgiàlla. S'è tù ùn e *busgi micca è s'ella hè in un locu umidu, si chjappa u fragicu è dopu sente u rancicu. È ùn sorte micca u rancicu. Ùn ci hè nunda chì pò caccia u rancicu. Hè per quessa chì i nostri vechji diciani : “*Allez cullate à *busgià l'alive in granaghju.” È noi cullavamu, eiu, eramu zitelloni è *busgiavamu l'alive, ci amusavamu.

Santu Petru di Tenda

Allora cumu si dici 'l'huile rance' ? Rancica.

È parchì ci hè un oliu rancicu ? Perché, sia hè statu male tenuto, sia hè vechju è stravechju infragichisce, sia hè statu troppu ind'è a terra nanzu di coglielu, sia l'alive avianu u vermu. Dunque, ind'è l'aliva ci hè una *poscia d'acqua, una *poscia d'aliva u vermu passendu riunisce l'acqua cù l'aliva è si innagitisce è diventa rancicu *voilà. Sia hà scaldatu à u sole, troppu mature, assai prublemi, sia i stuvigli ùn sò micca stati puliti bè dunque ci hè u vechju. In e giarre suvente ci eranu piccule crepe è l'oliu si rancichia nentru. Allora quandu mettianu l'oliu novu s'ella ùn era micca lavata bè rancichia l'astru *voilà. U più, ghjera quand'ellu invecjava. L'oliu coltu ind'è a terra à u capu di un annu cumencia à rancicà, duii anni à u più rancichia. Invece chì avà, si pò tene ancu cinque o sei anni perchè sò fatte ind'è cundizione. Ùn tocca micca a terra, hè coltu subitu, hè pressatu subitu. L'alive ùn sò micca troppu mature, troppu vize. Dunque hè diferente.

L'oliu d'infernu

Letia

Qu'est-ce que c'est que cette huile de l'enfer ? Alors quoi, justement j'en ai discuté avec Luccioni. Il dit que *l'infernu* était un lieu où il mettait la mauvaise huile alors que *l'infernu* pour moi, ici chez nous, c'était le patron du pressoir. Ils n'étaient généralement pas très honnêtes, ils avaient une *cochja*, une *cochja* c'est une grande cuillère en bois et quand l'huile descendait, ils la prenaient pour voir comment elle était. Après, ils mettaient la *cochja* dans un grand entonnoir qui était au-dessus de cette seille et à chaque fois, il y avait presque un verre d'huile qui descendait dans la fameuse seille. C'est pour cela que nous l'appelons *l'infernu*. Alors Luccioni m'a dit : « Là-haut chez nous ils disaient que *l'infernu* est un lieu où ils mettent la mauvaise huile » alors que pour moi, à mon avis, ici chez nous, c'était le lieu que surveillait le patron du pressoir...

Porti Vechju

La pâte d'olives, c'est la partie sèche. Mais ensuite dans le liquide il y a l'huile et après ce qu'ils appelaient *l'oliu d'infernu*, c'est de l'eau mélangée à un peu de mauvaise huile.

Santa Lucia di Tallà

Pour l'huile, il y avait celui que l'on mange et il y avait un peu *d'oliu d'infernu*, cette chose, cette petite vasque, cette cuve. Ils allaient et nous jetions un autre sur la cuve. Ici tous les quinze ou vingt jours, nous ouvrons parce qu'il y avait comme un trou, un trappe, *una trappula*. Nous découvrons et nous sortions cette huile avec une cuillère : nous la prenions et nous la mettions dans des tonneaux. Après il y avait les entrepreneurs qui venaient et l'achetaient pour la porter à Marseille et pour faire du savon. Ça c'est la seconde huile, nous l'appelons *l'oliu d'infernu*.

L'oliu d'infernu servait à faire du savon ? Elle était embarquée à Marseille pour le savon. Je pense qu'ils faisaient d'autres choses. En plus de tout ça ici, tous les vingt jours, nous la prenions parce qu'après il restait le dépôt. Nous sortions la première huile, il restait toujours un peu de dépôt dans les cuves quand on donnait l'huile à ceux qui portaient les olives. Il restait toujours un peu de dépôt.

Et cette huile était utilisée également pour la lumière ? Ah ceux qui voulaient l'utiliser s'en servaient pour tout. On utilisait *l'oliu d'infernu* pour tout. Il y a ceux qui la prenaient et la mangeaient parce qu'ils aimaient l'huile forte tu vois ? Ici ils l'embarquaient.

L'oliu d'infernu

Letia

Chì ghjè iss'oliu d'infernu ? Allora cosu, ghjustamente ne aghju discutatu incù Luccioni. Ellu dice chì l'infernu era un locu induv'ellu mittia u gattivu oliu invece chì l'infernu par mè, chivi ind'è noi ghjera u mulinaghju quellu ch'avìa u fragnu. In generale ùn eranu micca assai unesti, avianu una cochja, una cochja hè una grande cuchjara in legnu è quandi l'oliu falava u pigliava pà vede cum'ellu era. Eppo' dopu, spunia a cochja in lu grandeambutu chì era sopra à issu tinellu è tutte e volte, ci era guasgi un bichjeru d'oliu in più chì si ne falava in lu famosu tinellu. Hè cusì chì chivi u chjamavanu l'infernu. Allora Luccioni m'hà dettu : “Quassù ind'è noi dicianu l'infernu ghjè u locu induve mettanu u gattivu oliu” invece chì pà mè, par me contu, quì ind'è noi era u locu induve u mulinaghju...

Porti Vechju

A ragnola, hè a parti sicca. Ma dopu in u liquidu ci hè l'oliu è dopu ciò chì chjamaiani l'oliu d'infernu, chì hè acqua è un pocu d'uliacciu buligatu.

Santa Lucia di Tallà

L'oliu, ci era quissu oliu quì u manghjaiami è dopu ci era un pocu d'oliu d'infernu, st'affari, issa vaschetta, issu capiteddu. Andaghjiani è si lampava un altru nantu u capiteddu è quì tutti i quindici o vinti ghjorna, apriami parchi ci era cum'è un tafonu, *une trappe, una trappula. Scupriami è cacciaiami l'oliu quissu quì cù a cuchjara : u piddaiami è u mittiami in i butti. dopu ci erani l'impresari chì viniani è u cumpraiani pà purtallu in Marseglia è pà fà u savonu. Quissu hè u sicondu oliu, l'oliu d'infernu a chjamemu.

L'oliu d'infernu sirvia à fà u savonu ? Imbarcatu a Marseglia pà u savonu. Faciani altri affari pensu. In più di quissa quì, tutti i vinti ghjorna piddaiami parchi dopu fermaia i funda. U primu oliu u cacciaiami, fermaia sempri un pocu di fondu in i capitedda quandu daghjiami l'oliu à quiddi chì purtaiami l'alivi. Fermaia sempri un pocu di fondu.

È iss'oliu d'infernu si usava ancu pà u lumu ? Ah quiddi chì vuliani servasi sirvia pà tuttu. L'oliu d'infernu si usava pà tuttu. Ci sò quiddi chì u piddavani chì u manghjaiami chì piaccia l'oliu fortu vedi ? Noi quì imbarcaiani.

Nous ne la gardions pas. Bien sûr pour la lumière, ils pouvaient faire la lumière avec n'importe quoi, c'était une huile un peu forte voilà.

Santu Petru di Tenda

Autrefois, il y avait les outres. Les outres coulent tout le temps tu vois ? Alors ils plaçaient les outres au-dessus d'une grosse jarre, tous les déchets, toutes les choses qui coulaient, tout ce qu'il y avait dans le pressoir. Ils le mettaient là-dedans avec de l'eau tu vois, de tout. Et bien entendu, ils récupéraient toute l'huile qui se perdait ailleurs. Le soir, ils la cueillaient sur la jarre et c'était *l'oliu d'infernu*.

A quoi servait-elle ? Souvent elle n'était pas comme l'autre parce qu'il y avait l'huile de tout le monde, l'huile d'écoulement, mais c'était de l'huile. Après ils la vendaient comme de l'huile. Ils l'appelaient *l'oliu d'infernu*.

Venacu

(...) et après quand elle descendait un petit peu plus bas et qu'elle commençait à devenir trouble, on l'appelait *l'oliu d'infernu*... celle qui était trouble était huileuse également alors celle-là, nous la prenions pour les lampes à huile et d'autres choses comme ça. Mais la première huile était claire... couleur d'or. Celle-là on l'appelait *l'oliu vergine* et ensuite elle descendait et il y avait *l'oliu d'infernu*. Nous la prenions pour les lampions.

Ùn u tiniami micca. Pà u lumu sì, pudiani fà u lumu cù n'importa chì, era un oliu un pocu fortu *voilà.

Santu Petru di Tenda

Ci eranu l'otri ind'è i tempi. L'otri sgottanu sempre vedi ? Allora tenia l'otri sopra à una grossa giarra, tutti i *déchets, tutte e scolature, tuttu u cosu ch'ellu ci era ind'è u fragnu. Mettia tuttu nentru custì cù l'acqua vedi di tuttu ? È ben intensu, riguarava tuttu l'oliu chì si perdia astrò è a sera u cuglia nantu à a giarra è ghjera l'oliu d'infernu.

À chì ghjuvaia l'oliu d'infernu ? Suvente ùn era micca cum'è l'astru perchè ci era l'oliu di tuttu u mondu, l'oliu di sculatura, ma era oliu. Dopu u vendianu cum'è oliu. U chjamavanu l'oliu d'infernu.

Venacu

[...] è dopu quand'ellu fala appinuccia più in ghjò è ch'ellu cumencia à esse torbidu, u chjamavanu l'oliu di l'infernu... quellu chì era torbidu era oliosu dinò quessu custì è allora quessu custì, u pigliavanu per e lampare à oliu affari cusì. Ma u prima oliu era chjaru... culor' d'oru. Quessu u chjamavanu l'oliu vergine eppo dopu fala è ci era l'oliu di l'infernu è u pigliavanu per i lampioni.

A morca

Letia

Et ça ne servait pas aussi à appliquer si une bête était blessée ou quelque chose comme ça ?

Non c'était la *morca*, c'était la *morca* pour soigner l'animal.

Qu'est-ce que c'est la morca en français ? C'est la lie de l'huile en quelque sorte, *a morca*. C'est la lie de l'huile, *a morca*. La *marginè*, c'est la *marginè*. La *marginè* ce n'est pas la *morca* hein, la *marginè* c'est euh *a zipara*, c'est –à-dire le liquide qui est mélangé à l'huile dans le fruit et qui est rejeté, *a zipara*. Alors que la *morca*, c'est plutôt le dépôt de l'huile après parce que la *zipara* sort lorsqu'on fait l'huile tandis que la *morca* c'est un peu la lie du... correspond à la lie du vin qui est dans une bouteille.

C'est un dépôt ? Voilà.

Santa Lucia di Tallà

Voilà admettons ils avaient le groin, cette chose-là la *murca* servait mais... des fois il y avait les dépôts de jarre, ils les prenaient, ils faisaient...

C'est quoi la murca ? C'est le dépôt ? Le dépôt, il est à jeter, nous appelions ça la *murca*, elle s'appelait la *murca*.

A morca

Letia

È ùn sirvia micca dinò pà metta sì un animale ghjera feritu affari cusì ? Innò era a morca, era a morca pà suagnà l'animale.

A morca chì ghjè in francese ? C'est la lie de l'huile en quelques sortes, a morca. C'est la lie de l'huile, a morca. Le margine, c'est la margine. La margine ùn hè micca a morca hein, la margine c'est euh a zipara c'est à dire le liquide qui est mélangé à l'huile dans le fruit et qui est rejeté, a zipara. Invece chì a morca c'est plutôt le dépôt de l'huile après parce que a zipara sort lorsqu'on fait l'huile tandis que a morca c'est un peu la lie du... correspond à la lie du vin qui est dans une bouteille.

Ghjè un depositu ? Voilà.

Santa Lucia di Tallà

*Voilà t'aviani a rugna ammittimu, iss'affari quì a murca sirvia ma... di volti ci erani i fundi di gerra, piddaiani, faciani...

A murca chì ghjè ? Ghjè u fundu ? U fundu, quissu hè da ghjettà, chjamaiamu a murca quissu, si chjama a murca.

A ragnola

Lecci

Quand l'huile était extraite et qu'elle était pressée. Ce que l'on sortait des scourtins s'appelait *a ragnola*. Puisqu'après il y avait les marchands qui venaient l'acheter pour l'envoyer à Marseille pour en faire du savon.

Letia

Ici l'huile c'était la *ragnola*, ce qui restait quand ils pressaient. Ce qui restait, la pâte d'olives, était souvent jetée. Certains jours, il y avait ceux qui venaient l'acheter pour repasser, pour faire l'huile réchauffée avec l'eau chaude.

Et la ragnola aussi... ce n'est pas la ragnola que l'on expédiait à Marseille pour en faire du savon ? Et bien ils venaient la prendre et ils en faisaient soit disant du savon, je ne sais pas ce qu'ils en faisaient. Ils venaient la prendre mais souvent...

Porti Vechju

Souvent ce qui restait, tout le liquide s'appelait *a ragnola*. Cette pâte d'olives était utilisée pour chauffer des chaudrons d'eau qu'ils mettaient au feu. Ils ajoutaient un peu d'eau chaude pour mieux faire sortir l'eau. Parfois la pâte d'olives était expédiée sur le continent à Marseille. Ils en sortaient un peu de d'huile pour faire le savon. La pâte d'olives c'est la partie sèche.

Santa Lucia di Tallà

Le dépôt était mis dans une cuve et tous les quinze ou vingt jours, nous prenions un peu de pâte d'olives. Nous la jetions dans la meule et nous faisons la pressée. Cette huile qui restait dans les choses, nous faisons presser de nouveau les restes et ça faisait toujours un peu d'huile. On appelait cette huile la *a palicciola*. La *palicciola* était pour le patron du pressoir. Il extrayait huit à dix litres d'huile après la pressée : c'était toujours ça. C'était la *palicciola*, ça c'était une fois que tout le monde avait eu son huile, une fois ôté *l'infernu*. Il restait cette chose, ces dépôts. Ils étaient repassés par les patrons.

Autrefois, ils ne jetaient pas la pâte d'olives. Maintenant on la jette, autrefois justement elle nous servait à faire le feu. La pâte d'olive nous servait à faire le feu, nous faisons le feu. Dans le pressoir, nous avons, je veux dire, un grand chaudron qui restait allumé nuit et jour.

A ragnola

Lecci

Quandu l'oliu era cacciatu è ch'iddu era prissatu. Sò chì si cacciaia di i sacculedda si chjamaia a ragnola. Chì dopu ci erani i mercanti chì viniani à cumpralla pà mandalla à Marsiglia à fà u savonu.

Letia

Chivi l'oliu ghjera a ragnola, u restu quand'elli fragnavanu. Ciò chì firmava a ragnola, suvente era ghjittata. Certi ghjorni ci eranu quelli chì ghjunghjiani à cumpralla pà ripassà, pà fà l'oliu riscaldatu incù l'acqua calda.

È a ragnola dinò... ùn hè micca a ragnola chì si spidia in Marsiglia è ni faciani u savonu ?

È bè ghjunghjiani à piglialla è ne facianu *soi *disant u savone, ùn a socu ciò chì ne facianu. Ghjunghjiani à piglialla ma suvente..

Porti Vechju

Suventi ciò chì fermaia, tuttu u liquidu si chjamaia a ragnola è issa ragnola era utilizzata pà scaldà paghjoli d'acqua chì mittiani in u focu. Aghjustaiani un pocu d'acqua calda pà fà sorta meddu l'oliu. Certi volta a ragnola era spidita in cuntinenti à Marseglia. Cacciaiani un pocu d'oliu pà fà u savonu. A ragnola hè a parti sicca.

Santa Lucia di Tallà

U fundu era missu in un capiteddu è tutti i quindici o vinti ghjorna, piddavami un pocu di ragnola. A lampavami in a macina è faciami u macinatu è iss'oliu quì chì fermaia in i cosa, i resta i faciami rimacinà è facia sempri un pocu d'oliu. Quissu quì era l'oliu si chjamaia l'oliu a palicciola si chjamaia. A palicciola pà u patronu di u fragnu si caccia sempri ottu è deci litri d'oliu dopu u fragnu. Quissa era a palicciola, quissa era una volta chì tuttu u mondu hà avutu u so oliu, cacciatu l'infernu. Fermaia iss'affari issi funda. Erani ripassati pà u patronu.

A ragnola ùn a ghjettaiani micca tandu. Avà hè ghjettata, nanzu ci sirvia pà fà u focu ghjustapuntu. A ragnola ci sirvia pà fà u focu, faciami u focu. In u fragnu, t'aviami, chì voddu di, un pignatonu chì staghjia notti è ghjorna incesu.

Nous mettions la pâte d'olives, nous chauffions l'eau pour laver un peu les scourtins quand nous travaillions au pressoir, tu vois ? Mais après, il y avait les entrepreneurs, ils arrivaient et ils achetaient la pâte d'olives. Ils achetaient la pâte d'olives et ils l'embarquaient à Marseille, Elle servait aussi à faire du savon. Ils achetaient la pâte d'olives, ils l'embarquaient avec la pâte d'olives à Marseille, maintenant ils ne l'embarquent plus, pour faire la pâte d'olives sur le continent, c'est ça la *ragnola*.

Mittiami a ragnola, scaldaiami l'acqua pà lavà i sacculedda un pocu quandu travaddaiami à a pressa vedi ? Ma dopu, ci erani l'impresari, ghjunghjiani è cumpraiani a ragnola. Cumpraiani a ragnola è a imbarcaiani a Marseglia, quissa era pà fà dinù u savonu. Cumpraiani a ragnola, imbarcaiani incù a ragnola in Marseglia, avà ùn a imbarcari più, pà fà a ragnola in Cuntinenti, hè quissa quì a ragnola.

A risanza

Patrimoniu 1

Et cette risanza c'était le dépôt alors ? Le dépôt. Mais ensuite, il devient clair. En attendant, il reste toujours un peu trouble mais il y a une certaine quantité qui est bonne.

Et cette risanza servait-elle à quelque chose ? Nous les vendions au patron du pressoir. Ils l'achetaient et ils n'en disaient pas plus. À notre époque, ils faisaient le savon de Marseille. C'était cette maison qui le prenait pour en faire du savon.

Patrimoniu 2

Et bien ensuite, tous les presseurs d'olives ne faisaient pas cela mais si c'était un patron de pressoir...un pressoir un peu plus conséquent faisait de la *risanza* et il la vendait pour faire, nous disons toujours, là-bas le savon de Marseille l'achète, la *risanza*.

Ne l'utilisait-on pas également pour soigner les animaux ou quelque chose comme ça ? Et certains la mangeaient. Je sais que les bergers en donnaient un peu aux brebis mais pas trop parce qu'après, le lait sentait le rance.

Et pourquoi le donnaient-ils ? Et bien, la brebis mange ça. Elle aime ça mais c'est trop gras, c'est trop suintant et du coup, cela ressort sur le lait.

Santu Petru di Tenda

En revanche, les presseurs pressaient les noyaux. Ils pressaient les olives et ensuite ils ressortaient les noyaux. Ils prenaient les scourtins, les noyaux, et ils recommençaient à moulin, à mettre dans les scourtins. Ils y mettaient un peu d'huile et la jetaient dans les vasques. Il y avait des vasques avec de l'eau à l'intérieur, en hauteur qui descendaient de plus en plus bas et l'huile qu'il y avait, le peu d'huile qu'il y avait, montait au-dessus de l'eau. Ils recueillaient à la dernière vasque. Alors c'est l'huile de la pâte d'olives. Ils l'appelaient *a risanza*, l'huile de ressance, qui servait à faire du savon, des choses comme ça. Ils l'achetaient en gros pour faire du savon à Marseille.

A risanza

Patrimoniu 1

È issa risanza dunqua ghjera u fundu ? U fundu di l'oliu. Ma dopu vene chjaru. Aspettendu, resta sempre ùn pocu torbu ma ci hè una certa quantità chì hè bona.

È issa risanza ghjuvaia à qualcosa ? Noi e vindemu à u franghjau. U cumpravanu è dicianu chè quessa. À nostri tempi, facianu u savone di Marseglia. Ghjera issa casa custì chì u pigliava pà fà u savone.

Patrimoniu 2

È bè dopu, quessu micca tutti i franghjau facianu ma secondu s'ellu era un franghjau... un franghju appena più grossu ne facia una risanza è u vindianu pè fa, noi dicemu sempre, quallà u savone di Marseglia u compra, a risanza.

È ùn sirvia micca ancu pà l'animali pà guarì affari cusì ? Eh ci n'hè chì u manghjanu. Ma sò chì e pecure i pastori ne davanu appena ma micca assai perchè dopu, u latte si sentia u rancicu.

È parchì u daghjiani quissu ? È bè, a pecura manghja iss'affare. Li piace iss'affare custì ma hè troppu grassu, hè troppu untu face chì dopu ancu u latte, risorte nantu à u latte.

Santu Petru di Tenda

Per contru e fabbriche pressavanu i nocciuli, pressavanu l'alive è dopu ricacciavanu i nocciuli. Pigliavanu e zimbine, pigliavanu i nocciuli, e turnavanu à macinà, e turnavanu à mette ind'è i zimbine. Chjoccavanu ùn pocu d'oliu eppo' dopu u lampavanu ind'è vasche. Ci eranu e vasche cù l'acqua, vasche in altu chè falavanu di più in più in bassu è l'oliu chì ci era u pocu d'oliu chì ci era cullava nantu à l'acqua. È l'ultima vasca u cuglianu. Alors c'est l'huile di a risanza, a chjamavanu a risanza, l'huile de ressance, chì servia à fà u savone, à fà affare cusì. Incettavanu pè fane u savone in Marseglia.

Rendement

Lecci

Et il y avait des oliviers qui rendaient bien dans certaines zones de la commune, où l'huile était meilleure. Ici, par exemple, dans la région de Torraccia, il y avait des grands *buccali*, c'est à dire un décalitre d'olives qui donnaient deux litres d'huile, alors qu'autrement, ils ne rendaient qu'un litre. L'autre ne rendait qu'un litre.

Porti Vechju

Les premières récoltes généralement, quand l'huile d'olive n'était pas encore bien mûre, rendaient un litre, un litre et demi, un litre et trois quarts. Et quand elles rendaient deux *buccali*, le rendement était bon. Alors quand l'olive est piquée, le rendement est plus faible et l'huile est plus aigre. Donc, la pique de la mouche a une influence sur la quantité et la qualité de l'huile. Mais en général, notre rendement tourne toujours autour de vingt pour cents, notre rendement est convenable. Seulement, il ne faut pas qu'elle soit piquée. Il ne faut pas trop les conserver parce qu'ensuite, l'huile devient forte. Il faut vite la porter au pressoir, il faut la mettre dans les jarres.

Santa Lucia di Tallà

Et à titre d'exemple, combien de litres d'huile donnait un bacinu ? Et bien un décalitre parfois... parce que cela dépend de l'oliveraie. S'il y a du dégel dans les oliveraies, il y a du dégel dans les oliviers, ils ne rendaient plus et si d'un côté, il y avait beaucoup de terre, les oliviers rendaient moins. Cela représentait un litre et demi : il y a des oliviers où nous avons fait jusqu'à deux litres par décalitre et au mois de mai, nous sommes même arrivés jusqu'à trois litres par décalitre. Mais souvent, il ne faut pas dire que tous les oliviers ont le même rendement. Si une oliveraie est dans la terre, elle rend moins. Si une olive a plus de pulpe et est plus grosse, pleine d'eau et tout en revanche... s'il y a le dégel elle est presque sèche, elle est plus petite et il y a la pulpe, il n'y a que la peau et rien d'autre.

Rendimento

Lecci

È ci era l'alivi ch'è rindia bè in certi rughjona di a cumuna, induva l'oliu era più beddu. Quì in u rughjò di Torraccia par isempiu ci era grandi buccali *c'est-à-dire un bacinu d'alivi è ti daghjia duii litri d'oliu, invece ch'o sinnò, rindia ch'è un litru. Quidd'altra rindia ch'è un litru.

Porti Vechju

I primi ricolti in ginirali quandu l'oliu d'alivu ùn era ancu bedda matura rindia litru, litru è mezu, litru è trè quartu. È quandu rindia duii buccali, u rindamentu era bonu.

Allora quandu l'aliva hè punta, u rindamentu hè più bassu è l'oliu hè più acitosu. Dunqua a punghjatura di a musca t'hà un'influenza annantu à a quantità è a qualità di l'oliu.

Ma u nosciu u rindamentu in ginirali torna sempri à u tornu vinti parcentu, u nosciu u rindamentu hè cunvinevuli. Solamenti, ci voli ch'idda ùn s'ighi micca punta. Ci voli ch'è ùn i tenani micca troppu parchì l'oliu dopu diventa fucosu. Ci voli à purtallu prestu à u fragnu, ci voli à metallu in l'orchi.

Santa Lucia di Tallà

È par isempiu un bacinu quantu daghjia di litri d'oliu ? È bè un bacinu di volta... parchì si dipenda di l'alivetu. S'è l'alivetu ci hè u scotru, ci hè u scotru l'alivi rendani più è s'è di un cantu ci hè monda tarra l'alivi rendani di menu. Facia un litru è mezu : ci era l'alivi avemu fattu à duii litri u bacinu è à u mesu di maghju, l'emu ghjunti ancu à trè litri u bacinu. Ma suventi, l'aliveta, ùn ci voli micca à dì tutti l'alivi ani da renda listessi. S'è un alivetu hè in a tarra, renda di menu. S'è l'aliva t'hà più pulpa hè più grossa, hè piena acqua è tuttu invece... s'eddu ci hè u scotru hè quasgi sicca, hè più minora è ciò ch'è ci hè ci hè a pulpa è a peddi è basta, nienti di più.

Conservation de l'huile d'olive

Letia

Et où était conservée l'huile ? Dans les caves ? Dans les jarres.

Où étaient ces jarres ? Dans les caves. Dans les *cantine*, dans les *carciari*, chez nous on dit *carciara*. Et c'était... la conservation était un problème.

Oui. Pourquoi ? Il ne fallait pas qu'il y ait de la lumière et autre chose comme ça ? Il ne fallait pas de lumière et il fallait que la jarre soit bien fermée et surtout qu'elle soit bien propre. Là encore, c'était comme pour le vin qui était dans les vieux barillets plus ou moins vinaigrés. Alors nous y mettions du sel à l'intérieur pour y sortir le vinaigre. Ensuite le vin était un peu salé. Un barillet avait de la valeur et alors, quand il vinaigrait, c'était tout un problème. C'était pareil pour les jarres : elles étaient plus ou moins entretenues et le bouchon également. Ainsi, beaucoup de gens ont préféré acheter de l'huile qui venait de Marseille et c'est ainsi que les olives ont été abandonnées. Maintenant, les gens recommencent mais ici, pendant plusieurs années, j'étais le seul à ramasser les olives.

Patrimoniu 1

Et où conservait-on l'huile ? Ils la conservaient dans leurs jarres dans leurs caves toute protégées. Chaque famille avait sa petite jarre, leurs petites jarres pour conserver leurs réserves d'huile.

Et comment appelle-t-on la grosse jarre ? La grosse jarre a-t-elle un nom ? Des jarres il y en a des petites et des grandes mais elles ont le même nom : *i giarra grande, a giarra chjuca, a giarra mezana* mais toujours *a giarra*.

Patrimoniu 2

Comment dit-on la jarre ? *A giarra*.

A quoi sert-elle en fait ? Et bien pour y mettre l'huile. Nous mettons l'huile dans la jarre.

Et donc c'est pour la transporter ? Pour la conserver ? Non, non, non pour transporter l'huile, il fallait des flacons, des bidons. Parfois, on demandait même au berger des bidons pour le lait. Nous les lavions bien, on les mettait sur les ânes, sur les charrettes et même sur les voitures. Mais la jarre était uniquement pour la cave, pour sa remise. On la mettait à une place et on mettait l'huile dedans ; elle ne bougeait plus. Et voilà une casserole, sa bouteille et on remplissait.

Conservation de l'huile d'olive

Letia

È induva era cunservatu l'oliu ? In i cantini ? In le gerre.

E gerre dopu induva erani ? In i carciari. In le cantine, in li carciari, ind'è noi dicianu a carciara. È ghjera... a cunservazione era un prublemu.

Iè. Parchì ? Ùn ci vulia micca ch'eddu sia à u lumu affari cusì ? Ùn ci vulia micca u lumu eppo' ci vulia ch'ella fussi ben sarata a cerra eppo' soprattutto chì a cerra fussi bella pulita. Chivi dinù, ghjera cum'è pà u vinu chì eranu in li vechji caratelli chì ghjeranu più o menu acitosi. Allora ci mittianu u sale dentru pà caccia l'acetu. Eppo' dopu u vinu era appena salitu. Un caratellu avia u valore è allora, quand'ellu acitava era tuttu un prublemu è e gerre di l'oliu era listessa cosa : suvente ghjeranu più o menu intratenute eppo' u tappu dinù. Si face chì, ci era assai ghjente chì hà prifirutu cumprà l'ulietta chì ghjunghjia da Marseglia è hè cusì chì l'alive sò state abbandonate. Avà, ricumencianu a ghjente ma qui, durante parecchi anni eru u solu chì cugliva l'alive.

Patrimoniu 1

È induva si tinia l'oliu ? E so giarre e tenianu ind'è a so cantina tutta cuperta. Ogni famiglia avianu e so giarrette, e so giarre pè tene a so riserva d'oliu.

È cumu si chjama 'la grosse jarre' ? A giarra ma grossa t'hà un nomu ? E giarre ci n'hè chjuce è grande ma anu u listessu nome : a giarra grande, a giarra chjuca, a giarra mezana ma sempre giarra.

Patrimoniu 2

Cumu si dice 'la jarre' ? A giarra.

Quissa à chì ghjova dunqua ? È bè pè mette l'oliu. Mettimu l'oliu ind'è a giara.

È dunqua hè pà trasportalla ? Pà cunservà l'oliu ? Nò, nò, nò pè trasportalla l'oliu ci vulia e fiasche, bidoni. Di volte si dumandava ancu à i pastori i bidoni di latte. I lavavamu bè, si mettia annantu à i sumeri, annantu à i carri o po' ancu annantu à e vitture. Ma a giarra ùn era chè pè a so cantina, u so fondu. A mettie in un locu è mettie l'oliu nentru è ùn busgiava più.

*Et *voilà una cazzarola, a so buttiglia s'empia.

On la prenait avec une casserole ? Oui, avec une casserole. On remplissait nos bouteilles ou nos dame-jeannes de cinq litres.

Et y a-t-il un nom pour la très grosse, y a-t-il un nom pour cette jarre ? Et bien on donnait le numéro: il y a une jarre de cent litres, il y a un jarre de trois cents litres, deux cents, nous disions le numéro, la contenance.

Porti Vechju

Autrefois on mettait dans la jarre mais maintenant généralement, ils mettent dans les bidons en acier inoxydable. Au bout d'un mois, sans la filtrer, quand ils ouvraient le robinet, elle était à sept ou huit centimètres de dépôts. On ouvre le robinet et l'huile est claire, elle est bonne à être consommée.

Santa Lucia di Tallà

C'était dans les caves que l'on conservait l'huile ? Pour conserver l'huile oui, elles venaient du pressoir. Ils prenaient dans les bidons et ils les portaient et ils les déversaient dans les jarres dans leurs caves. Après ils retournaient au pressoir. Il y a ceux qui... tous seuls.

Mais alors qu'étaient les bidoni ? Les bidons de tôle autrefois. C'était en tôle, il n'y en avait pas en plastique, en tôle.

C'était ça qui servait à transporter l'huile ? Et ceux-là même, les patrons du pressoir, avec le couvercle, ils les prenaient et ils allaient, ils déversaient leur huile dans leurs jarres et après... il y a ceux qui avaient des olives. Ils le faisaient eux-mêmes, les bidons de tôle par ceux qui faisaient la tôle comment s'appelaient-ils ? Les chaudronniers faisaient les bidons, les chaudrons en tôle. Ils prenaient leur huile, ils allaient le déverser dans les jarres.

Santu Petru di Tenda

Et où conservait-on l'huile ? Dans quel local ? Dans les caves. Dans les réduits, il ne fallait pas de lumière, dans les jarres. Elles étaient couvertes, soit d'une chose en terre, un couvercle de terre, soit en bois de façon à ce que... On mettait un feuille en carton et on mettait un couvercle dessus, qu'il n'y est ni air qui entre, enfin le moins possible, et surtout pas de lumière. L'huile craint beaucoup de lumière, le soleil. Il ne faut donc pas la mettre au soleil. Et puis la température était plus ou moins la même dans les caves. Il n'y faisait ni chaud ni froid : donc elle était contente et ainsi il n'y avait pas trop de... l'huile craint la variation de température. Il ne faut... à peu près stable. Donc, c'était le meilleur endroit pour la conserver.

Cù una cazzarola si piddaia ? Iè, cù una cazzarola. Empia e so buttiglie o damisgiani di cinque litri.

È ci hè un nomu pà quidda più grossa ci hè un nomu pà issa giarra ? È bè dicimu u numaru: ci hè una giarra di centu litri, ci hè una giarra di trè centu, duie centu, diciamu u numaru, a cuntinenza.

Porti Vechju

Nanzi si mittia in l'orca ma avari in ginirali, mettani in i bidona *en *acier *inoxydable è à u capu d'un mesi, senza filtralla, quandu giravani u so *robinet, era à setti o ottu centimi da u fundu. S'apri u *robinet è l'oliu hè chjaru, hè bonu da cunsumà.

Santa Lucia di Tallà

I carciari era u locu induva si tinia l'oliu ? Pà tena l'oliu iè, veniani da u fragnu. Piddaiani in i bidoni è i purtaiani è i svagaiiani in i gerri in i so carciari. Dopu vultaiani à u fragnu. Ci erani quiddi chì ... da par iddi.

Ma chì ghjerani allora i biboni ? I bidoni in lama tandu. Era in lama, ùn ci n'era micca in *plastique, in lama.

Era quissu chì sirvia à trasportà l'oliu ? Eh quissi quì, i franghjaghji, cù u cuparchju, piddaiani è andaiani, svagaiiani u so oliu ind'è i so gerri è dopu... ci erani quiddi chì t'aviani l'alivi. I faciani da par iddi, i bidoni di cosa di tola pà quiddi chì faciani a tola cumu si chjamaiani ? I paghjologhji faciani i bidoni faciani, i paghjoli di lama. Piddaiani u so oliu, andaghjiani à svagallu in i gerri.

Santu Petru di Tenda

È induva si tinia l'oliu ? Ind'è chì lucale ? Ind'è e carciule. Ind'è i fondi, ùn ci vulia micca lume, ind'è e giarre è e giarre eranu cuperte sia cù un cosu di terra un cuperchju di terra sia di legnu di manera chì ùn... si mettia un fogliu di carte po' si mettia u cuperchju nantu, ch'ellu ùn ci sia micca ne aria chì entri, *enfin u menu pussibile, è *surtout micca lume. L'oliu *craigna assai u lume, u sole. Dunque ùn ci vole micca mettellu à u sole. Eppo' ind'è e carciule a temperatura era sempre à pocu pressu listessa. Ùn ci era ne caldu ne fretu : dunque era cuntente è cusì ùn ci era micca troppu... l'oliu *craigna e variazione di temperatura. Ùn ci vole... à pocu pressu stabile. Dunque, era u megliu locu pè cunservallu.

Et si la température n'est pas stable on perd tout ? On ne perd pas tout mais elle devient facilement rance, elle blanchit, elle change de couleur. L'huile qui est à l'air dans une bouteille exposée à la lumière blanchit plus facilement qu'une huile qui est dans une bouteille noire par exemple. C'est la lumière qui a un pouvoir sur l'huile.

È si a temperatura ùn hè micca stabile si perde tuttu ? Si perde micca tuttu ma diventa più facilmente rancicu, imbianca, scambia di culore. Un oliu in una buttiglia chì hè à l'aria à u lume cusì imbianca più facile chì un oliu chì ghjè ind'è una buttiglia negra per esempiu. Ghjè u lume chì hà un pudere annantu à l'oliu.

La jarre de l'église

Filicetu

La jarre de l'église ? Ne portait-on pas de l'huile au curé? Non il n'y avait d'huile sainte ? Il y avait une expression c'était comment ? Ce n'était pas l'extrême onction ? L'extrême onction c'est avec l'huile. Mais nous autres, on a toujours donné le vin à l'église. Mais l'huile on ne l'a jamais donnée. Par contre, il y avait par exemple l'église de Muro qui avait six oliviers chez nous et on l'appelait *l'oliu di u pregatoriu di Muro*. Alors ça, c'était des oliviers qui avaient été cédés en testament, verbalement, à l'église de Muro, par voie orale. C'était transmis et nous autres jusqu'à ce qu'ils brûlent, la récolte de ces oliviers on la portait à l'église de Muro. *L'oliu di u pregatoriu*.

Patrimoni u 1

Et la jarre de l'église ? Alors à mon époque il y avait des jarres à l'église. Chaque vendredi saint, chaque famille portait un litre d'huile à jeter dans les jarres de l'église, pour allumer la veilleuse du Seigneur. Chaque famille portait un litre d'huile à l'église le vendredi saint.

Tous les vendredis ? Et. A mon époque ils faisaient cette chose-là, à mon époque, il n'y avait pas d'électricité ni rien. Il y avait sa veilleuse et pour maintenir sa veilleuse, chaque famille portait un litre d'huile pour maintenir sa veilleuse allumée.

Patrimoni u 2

Et la jarre de l'église ? *A giarra di a chjesa*. Et tant de fois, nous descendions. Le vendredi Saint, nous descendions avec une bouteille d'huile pour allumer les lampes, la jarre. Nous descendions nous même pour allumer la lampe.

Porti Vechju

Et la jarre de l'église ? De l'église ? Ah mais la jarre de l'église c'est une jarre comme les autres, jarre de l'église c'est que... pour les gens, celui qui cueillait les olives portait la première huile au prêtre pour les veilleuses mais la jarre était pareille. Tous les gens parce que auparavant on portait au prêtre du fromage, il fallait donner le premier fromage au prêtre. C'était le dieu il faut le dire et oui et alors l'huile, il fallait porter la première huile au prêtre. Le prêtre avait ses jarres dans la cave. Les gens déversait dedans et le prêtre en bout de course a plus d'huile que celui qui ramassait. Voilà ce qu'est la jarre du prêtre.

La jarre de l'église

Filicetu

'La jarre de l'église' ? Ùn si purtaia micca l'oliu à u prete ? Nò l'oliu ùn ci era micca santa ? Il y avait une expression c'était comment ? C'était pas l'extrême onction ? L'extrême onction c'est avec l'huile. Mais nous autres on a toujours donné le vin à l'église. Mais l'huile on ne l'a jamais donnée. Par contre, il y avait par exemple l'église de Muro qui avait six oliviers chez nous et on l'appelait l'oliu di u pregatoriu di Muro. Alors ça, c'était des oliviers qui avaient été cédés en testament, verbalement, à l'église de Muro, par voie orale. C'était transmis et nous autres jusqu'à ce qu'ils brûlent, la récolte de ces oliviers on la portait à l'église de Muro. L'oliu di u pregatoriu.

Patrimoniù 1

È 'la jarre de l'église' ? Allora à tempi mei in chjesa ci eranu e giarre è ogni famiglia u venneri santu purtavanu un litru d'oliu à lampalle ind'è e giarre in chjesa, pè incende a luminosa di u Signore. Ogni famiglia purtava un litru d'oliu in chjesa u venneri santu.

Tutti i vennari ? Eh. À tempi mei facianu st'affare custì, à tempi mei in chjesa ùn ci era micca elettricità ne nunda. Ci era a so vigliosa è pè mantene a so vigliosa, ogni famiglia purtava un litru d'oliu pè mantene a so vigliosa accesa.

Patrimoniù 2

È 'la jarre de l'église' ? A giarra di a ghjesa. È tante volte, falavamu. U venneri santu, falavamu incù a buttiglia d'oliu pè incende e lumere, a giarra. Falavamu noi pè incende a lumera.

Porti Vechju

È 'la jarre de l'église' ? De l'église ? Ah mais la jarre de l'église c'est une jarre comme les autres, jarre de l'église c'est que... pà la ghjenti, quiddu chì cuddia l'alivi u primu oliu u purtaia à u preti pà i vigliosi mais la jarre était pareille. Ma tutta la ghjenti parchì nanzu à u preti li si purtaia u so casgiu, u primu casgiu ci vulia à dallu à u pretu chì u pretu. Era u diu ci voli à dì a verità et oui allora l'oliu, u prim'oliu ci vulia à purtallu à u pretu. U pretu t'avia i so gerri in a carciara. La ghjenti svagava indrintu *voilà è u pretu in fini di corsu t'hà più oliu iddu chè quiddu chì u cuddia. *Voilà a gerra di u pretu hè quissa.

Santu Petru di Tenda

Et la jarre de l'église ? Non, non. Je te dis ce qu'il y avait, il y avait un récipient en fer blanc fait en... et qui servait aux bonnes sœurs quand elles venaient au village. Elles la prenaient à l'église et allaient faire le tour du village et chaque familles donnaient pour le culte de l'église, pour l'éclairage de l'église. Et j'ai toujours le seau de Santu Petru. Je pense que c'est le seul qui existe en Corse, toujours là. Il y a deux manches, deux sœurs et elles faisaient le tour du village et elles prenaient le culte.

Santu Petru di Tenda

È 'la jarre de l'église ? Nò, nò. È cos'ellu ci era ti dicu, ci era u stuvigliu in ferru biancu fattu da... è chì servia à e sore quand'elle vinivanu in paese. U pigliavanu in chjesa è andavanu à fà u giru di u paese è ogni famiglia dava pè u cultu di a chjesa, pour l'éclairage de l'église. È aghju sempre u stagnone di Santu Petru. Quantu à me hè u solu chì esiste in Corsica, sempre vivu. Ci hè duie maniche, duie sore u purtavanu è facianu u giru di u paese è pigliavanu u cultu.

Pratiques de l'oléiculture dans les localités enquêtées

Auddè

Où étaient les oliviers ? A Auddè, il n'y en avait pas mais à Monacia, à Alettu parce que les gens d'ici, soit descendaient à Alettu, une partie qui descendait à Alettu et une autre partie est descendue à Monacia. Monacia c'était la même commune que Auddè, il n'y avait pas de commune avant. Alors il y avait une partie de la population d'ici qui descendait en plaine à Alettu et une autre, le gros, le gros des gens descendait à Monaccia.

Filicetu

Oui, moi, la dernière récolte ça été en quatre-vingts un ou quatre-vingts deux, quatre-vingts deux je crois. Et j'ai fait ma plus belle récolte en soixante et un, l'année avant l'hôtel. En soixante et un, à deux, dans mon moulin, il y avait un ouvrier et moi. J'ai commercialisé sur Marseille, en tonneaux, quarante-cinq tonnes d'huile et c'est ce qui m'a encouragé à lancer l'idée d'une coopérative parce que là j'étais en plein dans l'huile. Et sur les quarante-cinq tonnes d'huile que j'ai commercialisé à Marseille, mes quarante cinq tonnes ont été dans les savonneries. Et je n'ai fait que trois ou quatre cent litres de provision familiale. Ça vous donne une idée de ce que pouvez faire nos vieux moulins.

Lecci

Les gens ne faisaient plus leur huile à partir de cinquante et un ? Il y a eu quelques personnes qui l'ont fait après cinquante et un : ils allaient faire leur huile ailleurs. A Porti Vechju il y a dû y avoir un pressoir, qui s'était implanté vers Murateddu. Il me semble, mais peu de chose, juste pour son usage personnel. Les gens laissaient ramasser leurs olives chez eux, ils disaient : « Mon pied d'olivier » mais les gens ne ramassaient plus.

Toute cette activité c'était jusqu'à cinquante ? Chez nous jusqu'à cinquante. Le pressoir de mon grand-père a travaillé ainsi jusqu'à cinquante.

Et ensuite les familles ont continué pour elles mais les marchands ne sont plus venus ? Mais oui quelques-unes mais...

Donc ici, comme pour le vin, les familles faisaient leur huile ? Elles essayaient de faire leur huile. Certaines n'en avaient pas.

Et comment faisaient celles qui n'en avaient pas ? Elles l'achetaient chez le voisin ou bien celui qui en avait un peu plus la vendait.

Pratiques de l'oléiculture dans les localités enquêtées

Auddè

Induva ci erani l'alivi ? In Auddè, ùn ci n'hè micca ma in Monacia, in Alettu parchì quì la ghjenti di quì o falaiani in Alettu, una partita chì falaia quì in Alettu è un'antra partita sò falati in Monacia. Monacia era a stessa cumuna chì Auddè, ùn ci era micca cumuna nanzu. Allora ci era una parta di a popolazioni di quì chì impiaghja quì in Alettu è un'antra, u grossu, u grossu falaia in Monacia u grossu.

Filicetu

Oui, moi la dernière récolte ça été en quatre-vingt un ou quatre-vingt deux, quatre-vingt deux je crois. Et j'ai fait ma plus belle récolte en soixante et un, l'année avant l'hôtel. En soixante et un, à deux dans mon moulin, il y avait un ouvrier et moi. J'ai commercialisé sur Marseille, en tonneaux, quarante-cinq tonnes d'huile et c'est ce qui m'a encouragé à lancer l'idée d'une coopérative parce que là j'étais en plein dans l'huile. Et sur les quarante-cinq tonnes d'huile que j'ai commercialisé à Marseille, mes quarante-cinq tonnes ont été dans les savonneries. Et je n'ai fait que trois ou quatre cent litres de provision familiale. Ça vous donne une idée de ce que pouvez faire nos vieux moulins.

Lecci

A ghjenti ùn facia più u so oliu à partasi da cinquanta unu ? Dopu à cinquanta unu ci sò qualchi unu chì l'anu fattu : andavanu à fà u so oliu in altrò. In Porti Vechju ci sarà statu un fragnu, chì si era missu versu Murateddu. Mi pari, ma poca poca affari, ghjustu pà u so usu. La ghjenti lacavanu rammassà ancu l'alivi ind'è iddi, u me pedu d'alivu diciani ma la ghjenti ùn rammassavani più.

Tuttu iss'attività era finu à cinquanta ? Finu à cinquanta quì ind'è no. U fragnu di missià hà travaddatu cussi finu à cinquanta.

È dopu e famidde anu cuntinuatatu par idde ma ùn sò più vinuti i mercanti ? Ma oui qualchi una ma...

Dunqua quì cum'è pà u vinu tutti i famiddi faciani u so oliu ? Circaiani à fà u so oliu. Certi ùn aviani micca.

È quiddi chì ùn aviani micca cumu faciani ? U cumpraiani ind'è u vicinu o quiddu chì n'avia un pocu di più vindia.

Il y en a ici qui la vendait ? Oui, oui chaque famille faisait sa propre récolte : ceux qui en avaient en plus la vendaient puisque cela constituait une ressource.

Letia

Ici ils ne ramassaient plus les olives. Maintenant il y a les trois quarts des oliviers du village qui sont abandonnés, qui sont chargés de ronciers. Ici à côté ils sont abandonnés, là-bas, ici.

Et autrefois tout le monde les faisait ? Tout le monde les ramassait parce qu'il y en avait le besoin et puis souvent, ils troquaient l'huile contre autre chose.

Ici on troquait ? Et ils troquaient. Alors que maintenant, les gens sont pourris gâtés, c'est tout.

Y en avait-il assez pour exporter ? Mais pas du tout ! Il n'y en avait même pas assez pour tout le monde. Beaucoup de gens qui n'avaient pas d'olives se contentaient du saindoux.

C'était une des ressources du village ? Ah ici oui. Il faut dire qu'ici, il y avait deux choses. Il y avait ici dans la vallée à peu près quatre cents hectares qui étaient aux cultivateurs. Ils avaient quelques vaches et il y avait au-dessus des bergers. Il y avait deux civilisations ici. Les bergers n'avaient pas de vigne ni d'oliviers. Ils étaient à part, ils étaient, ils étaient... il y avait les vigneron et ceux qui avaient les olives qui souvent étaient artisans parce qu'autrefois, il y avait des périodes. Ils pouvaient être maçons ou cordonniers ou quelque chose comme ça. Puis, ensuite ils avaient leur vigne mais la vigne n'était pas... tu n'avais pas du travail toute l'année alors... Et ils étaient, c'étaient donc des travaux qui étaient faits pour la saison. Après il ne fallait pas traiter les vignes. Il n'y avait rien, cela se fait qu'on travaille les vignes au printemps. Ensuite, on travaillait à la récolte du vin pour faire l'eau de vie et tout cela. Puis, le reste du temps en général, ils étaient maçons, beaucoup de maçons, cordonniers, ils faisaient d'autres métiers. Et puis alors, il y avait les bergers ceux qui faisaient de l'élevage ils étaient plus ou moins détachés. Ce n'était pas le même monde en général.

Et dans votre famille vous avez aussi bien fait l'huile que le vin ? Ah oui chez moi les vignes ici, ces oliviers-là ont toujours été les nôtres. Ceux-là, ils ont toujours été. Ici ce sont des oliviers qui ont je ne sais combien d'années. À côté il y a une église qui date du dixième siècle, juste à côté. Donc si les prêtres sont venus ici pour y faire une église, ce n'est pas parce qu'il y avait des chênes, c'est parce qu'il y avait des oliviers et des vignes. Donc il y a un olivier ici, le pied du grand qui est ici à quatre mètres de circonférence. Donc, pour celui-là, il est possible qu'il soit ici depuis mille ans.

Ci erani chì u vindiani quì ? *Oui, *oui ogni famidda si facia a so ricolta : ciò chì t'avia in più u vindiani parchì facia sempri una risorza.

Letia

Ùn e cuglianu più quì l'alive. Avà ci hè i trè quarti di l'alive di u paese quì chì sò abbandonate, chì sò carche chì di lamaghji. Quì accantu quì (ne) sò abbandonate, quallà, chivi.

È nanzu a faciani tutti ? Tuttu u mondu e cuglia parchì ci era u bisognu eppo' suvente, cambiavanu l'oliu pà altre cose.

Quì si facia u scambiu ? Eh facianu u scambiu. Invece ch'avà, avà a ghjente hè troppu techja è basta!

Ùn ci n'era micca abbastanza pà spurtalla ? Innò avà ! Ùn ci n'era mancu pà ugnunu. A ghjente assai chì ùn avianu micca alive è si cuntintava di u sdruttu.

Ghjera unu di i risorsi di u paesu ? Ah iè quì (ne). Ci vole à di chì qui, ci era duie cose. Ci era in a valle quì à pocu pressu quattu centu ettari chì ghjeranu à i coltivatori. Avianu calchi vacca eppo' ci era sopra ci eranu i pastori. Ghjeranu duie duie civilisazione chivi. Ghjeranu i pastori ùn avianu micca ne vigne ne alive. Ghjeranu à parte, ghjeranu ghjeranu... ci eranu i cosi i vignaghji è quelli chì avianu l'alive chì suvente eranu artigiani parchì tandu, ci eranu e periode. Pudianu esse maestri di muru o scarparu affari cusì. Eppo', dopu avianu e so vigne ma a vigna ùn ci era micca... ùn avie micca travagliu tuttu l'annata allora ... È ghjeranu, dunque *c'était ghjeranu travagli chì ghjeranu fatti pà a staghjone. Dopu ùn ci era micca à trattà e vigne. Ùn ci era nulla, face chì si travagliava e vigne di branu è dopu, si travagliava pà coglie u vinu pà fà l'acqua vita tuttu què eppo', tuttu u restu di u tempu in generale, eranu maestri di muru, assai maestri di muru, scarpari, facianu altri mistieri. Eppo' allora, ci eranu i pastori quelli facianu l'élevage eranu più o menu spiccati. Ùn era micca listessu mondu in generale.

È l'oliu cum'è u vinu in a vostra famidda l'aveti sempre fattu ? Ah iè ind'è me vigne quì (ne), quist'alive quì sò sempre state nostre. Qesse quì, sò sempre state. Quì sò alive chì anu ùn la sò qui. Accantu ci hè una ghjesgia chì data da u decesimu seculu, ghjustu quì accantu. Dunque si i preti sò ghjunti quì à fà una ghjesgia, ùn hè micca parch'elle ci eranu e lecce, hè parch'elle ci eranu l'alive è e vigne. Dunque aliva ci ne una chivi, a maiò chì hè chivi hà quattu metri di giru u pede di circunfarenza dunque quissa chivi hè capace d'esse quì dipoi mille anni.

Patrimoniù 1

Ici à Patrimoniù tout le monde faisait son huile ? Oui, oui, oui.

Mais pour soi ? Pour soi, pour soi.

On ne la vendait jamais ? Non par pour la vendre. Ils faisaient l'huile pour leurs familles.

Et quand vous avez fait l'huile aviez-vous une quantité importante nécessaire pour toute l'année pour toute la famille, comment était-ce ? Chaque famille avait ses jarres, elle mettait son huile dedans. Après l'huile faisait décantait au fur et à mesure. Elle prenait ses bouteilles pour sa cuisine, pour cuisiner.

Patrimoniù 2

Avez-vous toujours fait l'huile dans votre famille ? Votre grand-père, votre père ? Toujours, toujours, toujours.

Et ainsi même vous étant enfant vous l'avez fait ? Oui, les anciens. Autrefois J'allais cueillir les olives dans un lieu éloigné avec ma grand-mère. Je devais avoir sept ou huit ans.

Elle était utilisée pour tout dans l'alimentation ? Pour tout. L'huile servait à tout, c'était une chose qui... Et nous faisons, quand nous faisons la nouvelle huile, alors, on faisait le pain. Notre mère prenait une fougasse, un pain cru dans le four. Elle le coupait, elle faisait des trous comme ça avec les bidons, elle y mettait de l'huile et un peu de sucre et elle mettait au four. Pour nous, c'était, un pain, une fougasse formidable.

Elle faisait ça quand ? Tout le temps ? Non quand on faisait la nouvelle huile.

Et pourquoi ne pouvait-on pas le faire après avec l'huile qui était à la cave ? Peut-être que oui... c'était comme un fête quand on faisait la nouvelle huile, c'est comme quand on fait le vin nouveau, vin nouveau. Comme ça, pour nous contenter, nous autres enfants, ma mère nous faisait ça. Quand elle faisait le pain, elle faisait une fournée une fois par jour et elle faisait ces fougasses-là. Le bidon, elle coupait, elle mettait l'huile et le sucre dessus.

Porti Vechju

Chaque famille avait cinq, dix, vingt. Souvent la possibilité de profiter de ses oliviers pour avoir sa propre huile et ce qu'elle faisait en plus, elle le vendait.

Santa Lucia di Tallà

Par exemple ici à Santa Lucia di Tallà toutes familles faisaient leur huile ? Presque tout le monde, c'était rare.

Patrimoniu 1

Quì ind'è u Patrimoniu tuttu u mondu facia l'oliu ? *Oui oui oui.

Ma pà sè stessu ? Pè sè stessu, pè sè stessu.

Ùn si vindia mai ? Nò micca pè vendellu. Facianu l'oliu pè a so famiglia.

È vo quandu aveti fattu l'oliu aviati una quantità impurtanti necessariu pè tuttu l'annu pè tuttu a famidda, cumu ghjera ? Ogni famiglia avia e so giarre, mettianu u so oliu nentru, dopu l'oliu depositava è à fur à misura. Pigliavanu a so buttiglia pè a so cucina, pè cucinà.

Patrimoniu 2

Ind'è a vostra famidda aveti sempri fattu l'oliu ? U vostru babbu, u vostru caccaru ?

Sempre sempre sempre.

È cusì anche vo ziteddu l'aveti fattu ? *Oui, i vechji. Eiu andavu à coglie l'alive in u locu luntanu prima cù a mo caccara. Avariu avutu sette o ottu anni.

Ind'è l'alimentazioni ghjera usatu pà tuttu ? Pà tuttu. L'oliu ghjuvava pè tuttu, era un affare chì... È faciamu, quandu faciamu l'oliu novu, tandu, si facia u pane è a nostra mamma pigliava una schiaccia, un pane crudu ind'è u fornu. U strecciava, cù i bidoni facia i tufoni cusì, ci mettia l'oliu è appena di zuccheru è mettia à u fornu. Era, per noi era un pane, una schiaccia furmedevule.

Quissu u facia quandu tuttu u tempu ? Nò quandu si facia l'oliu, l'oliu nuvellu.

È parchì ùn si pudia micca fà dopu incù l'oliu chì si lacaia in cantina ? Forse sì ma cum'è... era cum'è una festa quandu si facia l'oliu novu, ghjè cum'è quandu si face u vinu novu, vinu novu è cusì, pè cuntentacci, à noi noi zitelli, mamma ci facia quessu. Quandu facia u pane, una volta à u ghjornu facia una furnata è facia isse schiaccie cusì. U bidonu, strecciava, mettia l'oliu è u zuccheru nantu.

Porti Vechju

Ogni famidda t'avia cinque, deci, vinti. Suventi a pussibilità di prufità di i so alivi pà avè u so oliu propiu è ciò chì faciani in più u vindiani.

Santa Lucia di Tallà

È quì par isempiu in Santa Lucia di Tallà tutti i famiddi facianu u so oliu ? Quasi tuttu u mondu, era raru.

Cela ne veut pas dire qu'ils faisaient cette chose-là. L'huile nous servait, il n'y avait pas d'argent, elle nous servait à troquer, des pommes de terre, des haricots. Nous la vendions pour acheter du sucre, en troc. Nous faisons de l'argent : en échange, ils troquaient la marchandise, un litre d'huile, un seau de pommes de terre, deux litres d'huile de farine de châtaigne. Cela dépendait, nous allions parfois au moulin et le meunier prenait son huile pour l'année, c'était la marchandise qui servait à tout. Nous faisons de l'échange, nous la vendions mais c'était plutôt du troc et nous gardions l'huile pour deux ans. Cette huile... venait du continent mais nous avions la nôtre, nous mangions la nôtre.

Santu Petru di Tenda

En fait dans la famille vous avez toujours tous fait l'huile ? Dans la famille nous n'avons mangé que de l'huile d'olive. Quand on en vendait plus, dans les années cinquante-sept, nous avons fait plusieurs centaines d'huile. Nous trouvions à le vendre au même prix que l'huile d'arachide, alors nous avons abandonnés. Mais nous avons toujours fait l'huile pour nous, pour manger. Nous n'avons toujours mangé que de l'huile d'olive.

Et par exemple ici à Santu Petru toutes les familles avaient des oliviers ? Non, pas toutes. Les pauvres n'en avaient pas, c'était les gros, il y en a un qui avait presque mille hectares d'oliviers entre Casta, ici, et les Agriate. Mais tout le monde travaillait les olives. Quand il y avait l'année des olives, tout le monde travaillait dans les oliviers. S'ils n'en avaient pas...

C'était la base de l'alimentation ? C'était la richesse de Santu Petru. S'ils n'avaient pas d'oliviers, ils les prenaient au tiers. Ils louaient les oliviers, ils cueillaient les olives pour un tiers pour un propriétaire voilà.

Et vendait-on l'huile ? S'ils en avaient à vendre, ils la vendaient aux personnes qui achetaient. Autrement, ils la gardaient pour eux. Dans les familles il y avait une quantité d'huile que la famille gardait pour elle. Il fallait à peu près quarante litres d'huile par saison, par an, pour une famille de quatre ou cinq personnes tu vois ? Cela s'appelle le *vitù* : ça c'est un vieux nom qui a disparu, ils disaient : « Il faut garder le *vitù*. » La quantité d'huile qu'il faut pour l'année pour une petite famille voilà.

Avec quoi venaient les gens qui venaient acheter ? Ils venaient avec les outres pour la transporter, ou avec des cabriolets ou avec des récipients sur des cabriolets. Ils mettaient dedans. Il y avait les jarres, il y avait les *trogli*, les *trogli* étaient en fer battu blanc, cylindres avec leur couvercle, le plus c'était les jarres en terre.

Et puis il y avait l'exportation : ici par exemple à Santu Petru il y avait un exportateur qui exportait toute l'huile à Nice jusqu'à la fin des années vingt-cinq, vingt-sept.

Ùn voli micca di ch'iddi facessani st'affari qui. L'oliu ci sirvia, ùn ci era micca solda, ci sirvia pà fà cambiù, patati, fasgioli. U vindiami pà cumprà u zuccaru, in cambiù. Faciami i solda : in cambiù, cambiaiani a marcanzia, un litru d'oliu un baci di patati, duii litri d'oliu di farina castagnina. Si dipendia, andaiami à u mulinu di volta u mulinaghju piddaia u so oliu pà l'annata, era marcanzia chè facia tuttu. Faciami u cambiù, u vindiamu ma era piuttostu u cambiù è tiniami l'oliu pà duii anni. St'oliu... ghjunghia da u Cuntinenti ma t'aviami u nosciu, manghjiami u nosciu.

Santu Petru di Tenda

Ind'è a famidda infatti aveti sempri tutti fattu l'oliu ? Ind'è a famiglia avemu sempre manghjatu chè oliu d'aliva. Quandu ùn si vindia più, ind'è l'annate cinquanta sette, aviamu fattu parecchi centinaia di oliu. U truvavamu à vende à listessu prezzu chè l'oliu *d'arachide, allora avemu abbandunatu. Ma per noi avemu sempre fattu oliu per noi, pè manghjà. Avemu sempre manghjatu chè oliu d'aliva.

È quì in Santu Petru par isempiu tutti i famiddi aviani l'alivi ? Nò, micca tutte. I poveri ùn n'avianu micca, erani i grossi, ci era unu ch'avia quasgi mille ettari d'alivi trà Casta è quì, trà l'Agriate è quì. Ma tuttu u mondu travagliava pè l'alive. Quandu ci era l'annata di l'alive, tuttu u mondu travagliava ind'è l'alive. S'elli ùn avianu micca...

Ghjera a basa di l'alimentazioni ? Era a ricchezza di Santu Petru. S'elli ùn avianu micca alive, e pigliavanu à u terzu. *Luavanu l'alive, cuglianu l'alive à u terzu pè u prupietariu *voilà.

È si vindia l'oliu ? S'elli n'avianu à vende, u vendianu à a ghjente chì u cumprava. Altrimente, per elli u tenianu. È ind'è a famiglia ci hè una quantità d'oliu chè a famiglia tenia per ella. Ci vulia à pocu pressu quaranta litri d'oliu pè stagione, per annu, pè una famiglia di quattru o cinque persone vedi ? Si chjama u vitu : quessu hè un vechju nome chì hè smaritu, dicianu : "Ci vole à tene u vitu." A quantità d'oliu ch'ellu ci vole pè l'annata pè una piccula famiglia *voilà.

A ghjenti chì viniani à cumprallu viniani incù chì ? Venianu cù l'otri pè trescinallu, o incù i *cabriolets o cù i stuvigli nantu à i *cabriolets. Mettianu nentru, ci eranu e giarre, ci eranu i trogli, i trogli eranu in ferru battutu biancu, cilindri cù u so cuperchju, u più eranu e giarre in terra.

È po' ci era a spurtazione, quì per esempiu in Santu Petru ci era un esportatore chì spurtaia tuttu l'oliu in Nizza affine à l'annate vinti cinque, vinti sette.

Comment faisait-il ? Il achetait en gros toute l'huile de toute la région. Il l'achetait, il la portait au bateau, il l'envoyait à Nice. Alors à Nice selon la manière dont elle était, ils la raffinaient, selon la qualité. Même l'huile où une souris était tombée, ils l'appelaient : *l'oliu tupatu*. Il l'envoie à Nice, ils le raffinaient, je ne sais pas ce qu'ils faisaient, mais ils la vendaient quand même. Elle n'était pas perdue, après il y avait l'huile de seconde pression qui allait à Marseille pour faire le savon. Le plus souvent, les noyaux étaient embarqués à Sulinzara pour aller à Marseille pour faire l'huile de seconde pression. Donc il y avait un extraordinaire commerce entre les transports, les cueillettes, tout le monde travaillait les olives.

Donc comment peut-on utiliser l'olive ? L'utilisation principale, c'était pour l'alimentation. Elle servait pour faire la lumière avec les lampes à huile, avec tout le système de lampes qu'ils avaient, avec les petites lumières, dans le verre. Il y avait tout un système, pour la maison. Après, elle servait pour les besoins de la peau, les mains et tout le reste. Elle servait aux soins des cheveux. Les femmes se lavaient la tête et puis elles se passaient l'huile dans les cheveux le soir. La nuit elles se mettaient un torchon et le lendemain elles se relavaient les cheveux, c'était un système impeccable. Après il y avait la coutume de *l'ochju* : ça c'était un autre problème enfin les anciennes faisaient *l'ochju* quand un enfant était malade, elles faisaient tomber... en huile pour le guérir soit disant bon. Qu'est-ce qu'il y avait encore ? L'huile était utilisée : « Pourquoi maman tu ne te souviens pas de ce qu'ils en faisaient ? » Il y avait plusieurs autres choses mais maintenant elles ne me viennent plus, on n'en finit plus. Cela servait dans, elle servait à faire du savon, ils faisaient tous leurs savon. Elle servait dans les cataplasmes, quand ils faisaient les cataplasmes. On mettait un peu d'huile, dans certains cataplasmes. Ils y mettaient de l'huile d'olive. Elle servait comme huile, une serrure ne marchait pas ils mettaient un peu d'huile. Elle servait un peu à... tout.

Et les rameaux d'oliviers ? Alors les rameaux servaient, par exemple : « Quelle était la fête où vous lanciez les feuilles au feu et il y avait aussi une chanson ? » Ils lançaient les feuilles et les olives dans la braise et selon la manière dont elles crépitaient, ils disaient : « Il va faire comme ci, il va faire comme ça. ». Et il y avait (ma mère l'autre jour est venue, elle me l'a dit) une espèce de prière et selon la manière dont elles crépitaient, selon s'il y avait plus ou moins d'huile tu comprends ? Elles faisaient un bruit différent et ils prévoyaient comme *l'ochju* tu vois ? Voilà à peu près.

Elle était utilisée pour le Dimanche des rameaux ? Ils utilisaient par exemple l'olivier sauvage : ils enlevaient la peau, ils faisaient une tisane. Ils l'utilisaient pour les fièvres folles, pour la malaria. Elle faisait baisser la température et la tension.

Cumu facia ? Incettava tuttu l'oliu di tutta a regione. U cumprava, u purtava à u batellu, u inviava à Nizza. Allora à Nizza secondu cum'ellu era u rafinavanu, secondu a qualità. Ancu l'oliu chì ci era cascatu un topu nentru u chjamavanu l'oliu tupatu. U invianu in Nizza, u rafinavanu, ùn a socu cosa facianu, ma u vindivanu listessu. Ùn era micca persu, dopu ci era l'oliu di risanza andava in Marseglia pè fà u savone. I nocciuli u più eranu barcati in Solenzara pè andà in Marseglia pè fà l'oliu di risanza. Dunque ci era tuttu un cummerciu straurdinariu trà trasporti, trà coglie, tuttu u mondu travagliava pè l'alive.

Dunqua cumu si pò usà l'alivu ? U principale usu servia pè l'alimentazione. Servia pè fà u lume cù e lumere, cù e lampare à oliu, cù tuttu i sistemi di lampare ch'elli avianu, cù i lumini, i lumini ind'è u bichjere. Ci era tuttu un sistemu, pè a casa. Dopu servia pè i bisogni di a pella, e mane è tuttu u restu. Servia pè u *suagnu di i capelli. E donne si lavavanu u capu è po' si passavanu l'oliu ind'è tutti i capelli. A sera si mettianu un *turcione a notte è u lindumane i si rillavavanu i capelli, era impechevule cum'è sistemu. Dopu ci era l'usu di l'ochju : quessu era un antru problemu *enfin e vechje facianu l'ochju quandu un zitellu era malatu, facianu cascà ... in oliu pè guarillu *soit disant bon. Cosa ci era dinù ? L'oliu era servutu: “Pè chè o mà ùn ti n'arricordi micca cosa facianu ?” Ci era parecchie altre cose ma avà ùn mi venanu micca, ùn cumpiemu più. Servia ind'è, servia pè fà u savone, facianu tuttu u so savone. Servia in impiastri, quand'elli facianu l'impiastri. Si mettia ùn pocu d'oliu, in certi impiastri. Ci mettianu oliu d'aliva. Servia cum'è oliu, una serratura ùn marchjava micca mettvianu appena d'oliu. Servia appena...tuttu.

È i rami di l'alivu ? Allora i rami servianu, per esempiu (“ À chì festa era chè vo lampate e fronde ind'è u focu è ci era dicianu una canzona ?”) lampavanu e fronde è l'alive ind'è a rusta è secondu cum'elli scuppittavanu dicianu : “Hà da fà cusì hà da fà culà”. È ci era (mamma l'astru ghjornu hè venuta, me l'hà dettu) una spezia di priera è secondu cum'elli scuppittavanu, secondu s'ellu ci era più o menu oliu capisci? Facianu un rimore differente è prevedivanu cum'è l'ochju vedi ? *Voilà à pocu pressu.

Dopu era utilizatu pà a Duminica di l'Alivi ? Si ne servianu per esempiu di l'ogliastru : cacciavanu a pella, ils faisaient facianu una tisana. Si ne servianu pè e febbre di matte, pè a malaria. Faccia falà è pè a *tension.

Celui qui avait beaucoup de tension buvait une tisane amère d'olivier sauvage. On s'en servait médicalement tu vois ?

Même pour a Dumenica di l'alivi ? En français les rameaux comment dites-vous la fête des rameaux ? Alors, les rameaux c'est quand ils allaient à l'église le matin. Ils cueillaient quelques branches et ils allaient les faire bénir par le prêtre. Après ils mettaient une petite croix au centre et ils l'accrochaient à l'entrée de la maison, au-dessus du lit et ils l'accrochaient pour porter bonheur à ceux qui habitaient dans la maison.

Et comment appelez-vous cette fête ? Maintenant je ne sais plus, attends. Ça ne me revient plus. *E crucette*. Mais il doit y avoir un autre.

Quellu chì avia assai *tension beviva a tisana amara d'ogliastru. Si ne servia medicalmente vedi ?

Pà a Dumenica di l'Alivi ancu ? In francesu les rameaux cum'è diti vo pà a festa des rameaux? Allora, les rameaux ghjè quand'elli andavanu in chjesa a mattina. Cuglivanu unepoche di branche è andavanu à falle benisce da u prete. È dopu ci mettianu una crucetta ind'è u mezu è l'appiccavanu à l'entrata di a casa, sopra à u lettu è l'appiccavanu pè purtà bonore à quelli ch'abitavanu ind'è a casa.

È cumu a chjamata issa festa quì ? Avà ùn mi vene più, aspetta. Ùn mi vene micca. E crucette. Ma ci deve esse un'altra.

Annexe E. Documentation photographique

Ce document propose une série de photographies, réalisée au cours du doctorat, relatifs aux thèmes de la viticulture et de l'oléiculture. Chaque figure est accompagnée d'une légende présentant les informations suivantes : signifié en français, sélection d'un ou plusieurs termes corse, localité. Ci-dessous, un plan schématique est proposé :

Figures 1-9 La vigne

Figures 10-29 Outils agricoles

Figures 30-35 Vendanges

Figures 36-50 Outils de pressurage

Figures 51-72 Foulage/pressurage

Figures 73-102 Les contenants

Figures 103-105 Distillation

Figures 106-115 Oliviers et olives

Figures 116- 129 Le pressoir (olives)

Figures 130-138 Différents outils

N.B. : L'ensemble de ces photographies a été pris par mes soins sauf les figures 36, 37, 41, 65-72, 139 dont les auteurs sont indiqués dans la légende.



Figure 1 : cep de vigne (*calzu...*)/Casta



Figure 2 : feuille de vigne (*pampana, cascia...*)/Casta



Figure 3 : vrille de la vigne (*cappiolu, tradice...*)/Casta



Figure 4 : vrille qui s'accroche/Casta



Figure 5 : piquets de la vigne (*palu, piottulu...*)/Casta



Figure 6 : vigne (*vigna, vignetu...*)/Casta



Figure 7: culture en terrasses (*lenze, fasci...*)/Nonza



Figure 8 : murettes de soutien des terrasses (en pierre) (*mur*, *murettu...*)/Nuvella



Figure 9 : murettes de soutien des terrasses (en terre) (*ripe...*)/L'Oretu di Casinca



Figure 10 : différents outils (*mazza, chjave, merra à piccu, zappa vanga, zappa furcuta*)/Luri



Figure 11 : serpe (*rustaghja...*)/Luri



Figure 12 : pioches (*zappa vanga, zappa furcuta*)/Luri



Figure 13 : fourche (*forca*)/ Luri 1



Figure 14 : pioche (*zappa*)/ Luri



Figure 15 : soc (vomara)/Luri



Figure 17 : araire (armacciu, cunceghju...)/Luri



Figure 16: araire (aratu...)/Luri



Figure 18 : outils pour couper les grappes (pinnatellu, trinchettu) /Bastelica

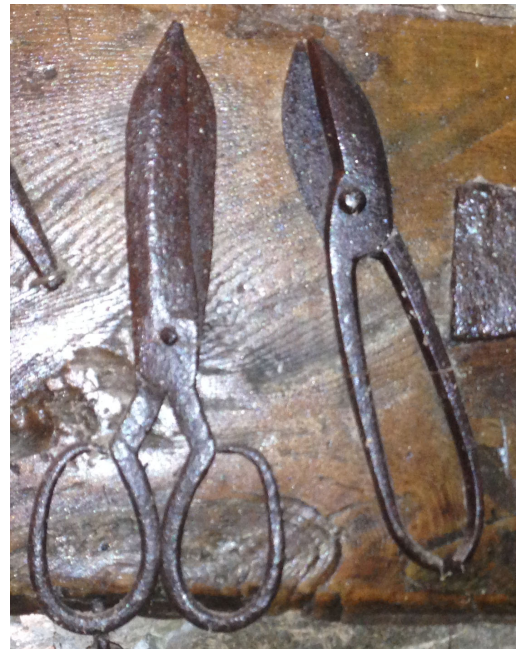


Figure 19 : ciseaux (forbice, trisore...)/ L'Oretu di Casinca



Figure 20 : joug (*coppia*)/Luri



Figure 21 : bât (*umbastiu*)/ Luri



Figure 22: bât (*umbastiu*)/ Luri



Figure 23 : herse (*erpice*)/Luri



Figure 24 : sulfateuse (*mascina à dà l'acqua di rame*)/ Luri



Figure 25 : machine à soufrer (*mascina pà insulfanà*)/Luri



Figures 26 et 27 : contenants pour passer la bouillie bordelaise (*saccu di vigna...*)/Patrimoniù



Figures 28 et 29 : machine à soufrer (*mascina pà insulfanà*)/Patrimoniù



Figure 30: grappes de raisin (*caspe*)/Casta



Figure 31 : vendanger (*vindimià*)/Casta



Figure 32 : vendanger (*vindimià*)/Casta



Figure 33 : panier (*curbella, cistina*)/Luri



Figure 34 : panier (*curbella, cistina*)/Luri



Figure 35 : vendanges (*vindemie...*)/Casta



Figure 36: *palmentu*/ Photo S. Medori



Figure 37: mécanisme de presse utilisé après foulage du raisin/ Photo Eddy Retali



Figure 38 : récipient qui recueille le vin (*tina...*)/Luri



Figure 39 : *arganellu, mulinellu...*/Luri



Figure 40 : pierre du pressoir (*pisone...*)/Luri



Figure 41: pressurage/Photo Eddy Retali



Figure 42 : fouloir/Araghju



Figure 43 : fouloir/Bastelica



Figure 44 : manivelle (*manivella, manuvèdda*)/Isula Rossa



Figure 45 : intérieur fouloir/Lecci



Figure 46 : intérieur du fouloir/Isula Rossa



Figure 47 : presseur à vis en bois (*torchju, pressa*)/ Isula Rossa



Figure 48 : presseur à vis (*torchju, pressa*)/ Lecci



Figure 49 : vis (*torchju, vita*)/San Martinu di Lota



Figure 50 : Presseur à vis en bois (*torchju, pressa*)/Luri



Figure 51 : avant le foulage (*prima di a calcichera...*)/San Martinu di Lota



Figure 52 : avant le foulage (*prima di a calcichera...*)/San Martinu di Lota



Figure 53 : séparation des grains de raisin et des rafles/San Martinu di Lota



Figure 54 : séparation des grains de raisin et des rafles/San Martinu di Lota



Figure 55 : rafles (*caspacciule*)/San Martinu di Lota



Figure 56 : Fouler le raisin (*calcicà, calpighjà*)/San Martinu di Lota



Figure 57 : Fouler le raisin (*barcà, inciaccià, pistà...*)/San Martinu di Lota



Figure 58 : récipient qui recueille les grains passés avec le vin (*avvinatoghju, cistina, sporta...*)/San Martinu di Lota



Figure 59 : déboucher/boucher (*stuppà/tuppà*)/San Martinu di Lota



Figure 60 : fourche (*forca*)/San Martinu di Lota



Figure 61 : San Martinu di Lota



Figure 62 : premier vin (*mostu...*)/San Martinu di Lota



Figure 63 : premier vin (*mostu...*)/San Martinu di Lota

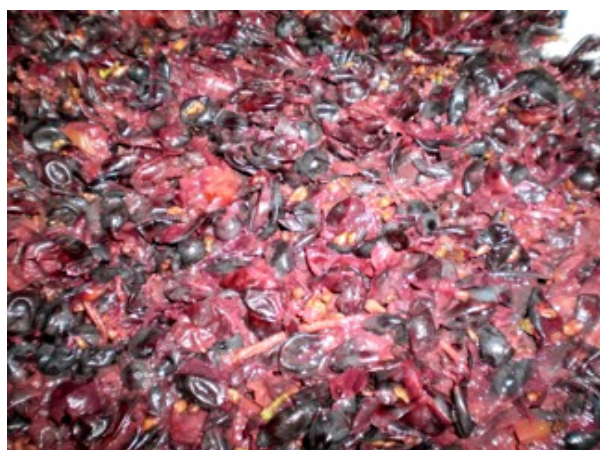


Figure 65 : *a vinaccia*/Photo S. Medori



Figure 64 : *dame-jeanne (damisgiana)*/San Martinu di Lota



Figure 66 : macération (*rappighjà...*)/Photo S. Medori



Figure 67 : macération (*rappighjà...*)/Photo S. Medori



Figure 68 : la pressée (*turchjata*, *pressata*...)/ Photo S. Medori



Figure 69 : Photo S. Medori



Figure 70 : le bloc de raisin pressé (*caspaccia*, *vinaccia*)/Photo S. Medori



Figure 71 : *caspaccia*, *vinaccia*.../Photo S. Medori

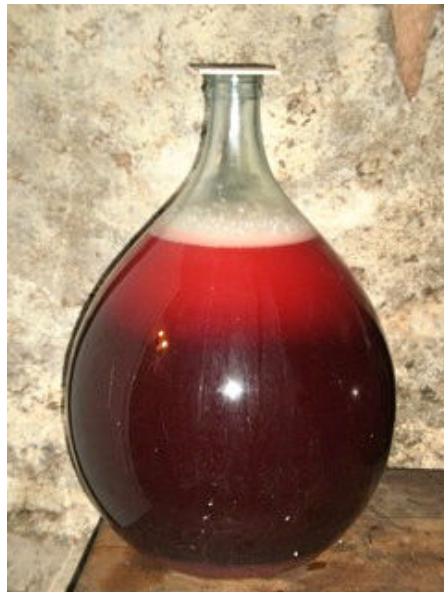


Figure 72 : vin rouge (*vinu rossu*)/Photo S. Medori



Figure 73 : tonneau (*botte...*)/Bastelica



Figure 74 : Baril (*barile...*)/Bastelica



Figure 75 : seau en bois (*biconzulu...*)/Luri



Figure 76 : barillet (*caratellu, fiaschettu...*)/Luri



Figure 77 : tonneau (*capiteddu...*)/Bastelica



Figure 78 : décalitre (*decalitru*)/Luri



Figure 79 : barillet (*barilettu*)/Luri



Figure 80 : robinet (*cannella*)/Luri



Figure 81 : robinet (*cannella*)/Bastelica



Figure 82 : robinet (*cannella*)/Luri



Figure 83 : robinet (*cannella*)/Patrimoniù



Figure 84 : bonde (*tappu*)/San Martinu di Lota



Figure 85 : bonde (*tappu*)/Bastelica



Figure 86 : doves (*dove*)/Luri



Figure 87 : doves (*dove*)/Luri



Figure 88 : cercles (*chjerchi*)/Luri



Figure 89 : petite porte en bas du tonneau (*purtellu*)/Luri



Figure 90 : petite porte en bas du tonneau (*purtellu*)/Luri



Figure 91 : maillet (*mazzola*)/Luri



Figure 92 : tire-bouchon (*cacciatappi*)/Luri



Figure 93 : outil pour faire le trou dans le tonneau (*truella*)/Luri



Figure 94 : entonnoir (*imbutu*)/Luri



Figure 95 : seau en bois (*sechja*)/Lecci



Figure 96 : dame-jeanne (*damisgiana*)/Bastellica



Figure 97 : barillet portatif (*fiascu*)/Bastelica



Figure 98 : flacon (*buttiglione*)/Bastellica



Figure 99 : flacon (*buttiglia*)/Luri



Figure 100 : dame-jeanne (*damisgiana*)/Luri



Figure 101 : porte dame-jeanne (*porta damisgiana*)/Bastellica



Figure 102 : gourdes (*zucche*)/Luri



Figure 103 : filtre (*filtru*)/Luri



Figure 105 : alambic (*lambiccu*)/Luri



Figure 104 : alambic (*lambiccu*)/Luri



Figure 106 : olivier (*alivu, aliva*)/Bunifaziu



Figure 107 : oliviers (*alivi, alive*)/Bunifaziu



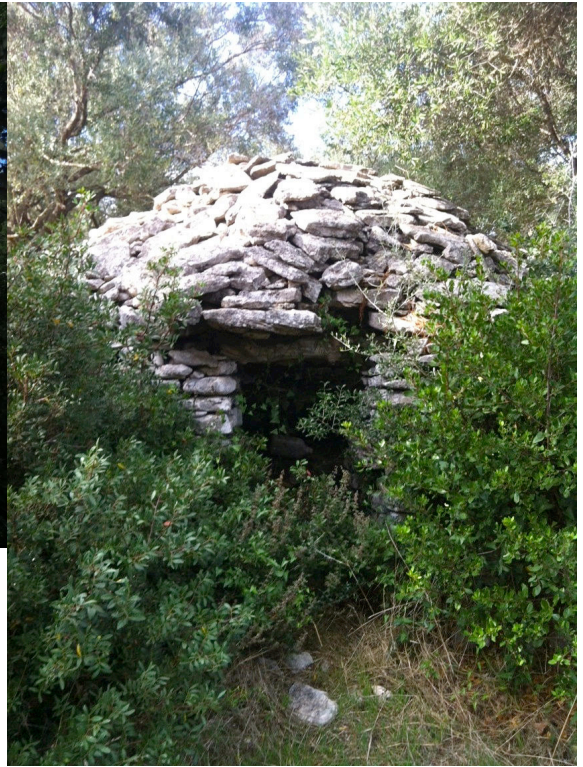
Figure 108 : tronc d'olivier (*fustu d'alivu*)/Bunifaziu



Figure 109 : tronc d'olivier (*fustu d'alivu*)/Bunifaziu



Figure 110 : tronc d'olivier et murette (*fustu d'alivu è muraglietta*)/Bunifaziu



Figures 111 et 112 : *baraccù*/Bunifaziu



Figures 113 et 114 : olives (*alive, alivi*)/Bunifaziu



Figure 115 : recolte d'olives (*racolta d'alive*)/Santa Lucia di Tallà



Figures 116 et 117 : roue (*rutò*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 118 : pressoir (*fragnu*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 119 : meule (*macina*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 120 : meules en action (*macine*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 121 : pressoir (*fragnu*)/Santa Lucia di Tallà



Figures 122 et 123 : scourtins (*zimbine, sacculedda*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 124 : pressoir (*fragnu*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 125 : pâte d'olive (*pasta d'aliva*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 126 : presse (*pressa*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 127 : système presse (*pressa*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 128 : pressée (*franta*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 129 : pressée (*fragnata*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 130 : crible (*cernigliu, ciarriddulu*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 131 : crible (*cernigliu, ciarriddulu*)/Santa Lucia di Tallà



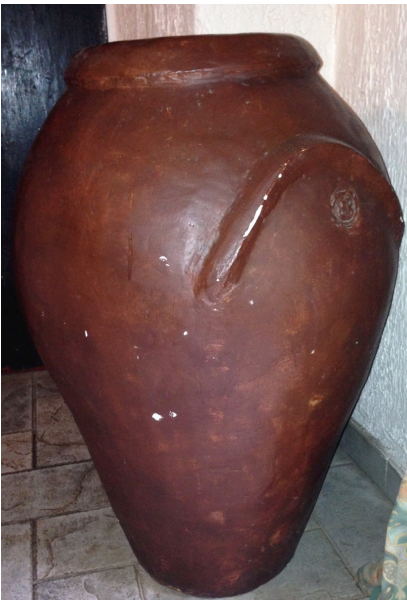
Figure 132 : décalitre mesure (*bacinu*)/Patrimoniu



Figure 133 : décalitre mesure (*bacinu*)/Luri



Figure 134 : dame jeanne (*damisgiana*)/Bastellica



Figures 135 et 136 : jarra (*giarra, orca*)/L'Oretu di Casinca



Figure 137 : jarre (*giarra, orca*)/Santa Lucia di Tallà



Figure 138 : lampes à huile (*lumere*)/Patrimoniu



Figure 139 : huile d'olive (*oliu d'aliva*)/Domaine Maestracci

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

À coglie loc.	ramassage des olives
abboddu (l') n.m.	maladies de la vigne
accalzà vb.	déchausser les ceps
acciuttulà vb.	déchausser les ceps
accodda vb.	ramasser les olives
accoddà vb.	ramasser les olives
acculmà vb.	déchausser les ceps
aceralaccà vb.	cacheter
acerbu adj.	raisin vert
acetu (l') n.m.	piquette (vin)
aciarbu adj.	raisin vert
acinu (l') n.m.	grains (de raisin)
acqua celesta (l') n.f.	bouillie bordelaise
acqua celeste (l') n.f.	bouillie bordelaise
acqua cilesta (l') n.f.	bouillie bordelaise
acqua vita (l') n.f.	eau de vie
adduppiattu adj.	les oliviers sont chargés
agliastra (l') n.f.	olivier sauvage
agliastreta (l') n.f.	lieu planté d'oliviers
agliastru (l') n.m.	olivier sauvage
agnellina (l') n.f.	cépage qui donne du vin noir
agnellina (l') n.f.	cépage qui donne du vin rosé
agnellina (l') n.f.	différentes variétés de cépages
agrazzu adj.	raisin vert
agrigente (l') n.m.	différentes variétés de cépages
alambiccu (l') n.m.	alambic
alamicu (l') n.m.	alambic
alamò (l') n.m.	différentes variétés de cépages
alecante (l') n.m.	différentes variétés de cépages
alicante (l') n.m.	cépage qui donne du vin noir
alicante (l') n.m.	cépage qui donne du vin rosé
alicante (l') n.m.	différentes variétés de cépages
aligà vb.	attacher les bons rameaux
aliva	olive
aliva (l') n.f.	olive
aliva (l') n.f.	olivier
aliva (l') n.f.(s)	olive
aliva salvatica (l') n.f.	olivier sauvage
aliva saracina (l') n.f.	olive
aliva selvatica (l') n.f.	olivier sauvage
alivaghja (l') n.f.	lieu planté d'oliviers
alivaghju (l') n.m.	lieu planté d'oliviers
aliveta (l') n.f.	lieu planté d'oliviers

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

alivetu (l') n.m.	lieu planté d'oliviers
alivi (l') n.f.	olivier
alivi (l') n.m.	olive
alivi (l') n.m.	olivier
aliviccìa (l') n.f.	lieu planté d'oliviers
alivu (l') n.m.	olivier
alivu salvaticu (l') n.m.	olivier sauvage
allaccià vb.	attacher les bons rameaux
alleatica (l')	différentes variétés de cépages
alleaticu (l') n.m.	cépage qui donne du vin rosé
alleaticu (l') n.m.	différentes variétés de cépages
alsinellu (l') n.m.	cépage qui donne du vin noir
altivigna (l') n.f.	petites grappes (dues à une taille précoce)
ambutu (l') n.m.	entonnoir
ammacerbu adj.	raisin vert
ampulina (l') n.f.	flacon
ampulina di u prete (l') n.f.	flacon
anzianu adj.	vigne ancienne
aramò (l') n.m.	cépage qui donne du vin noir
aramò (l') n.m.	différentes variétés de cépages
aratà vb.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
aratà vb.	déchausser les ceps
aratu (l') n.m.	petit joug (utilisé pour le labour de la vigne)
aratucciu (l') n.m.	petit joug (utilisé pour le labour de la vigne)
arcibriacu adj.	complètement ivre
arià vb.	déchausser les ceps
arrascià vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
asciolu (l') n.m.	bonde
asciolu (l') n.m.	petite porte (en bas du tonneau)
aspa (l') n.f.	manivelle
aspuntà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
assaghjà vb.	goûter (le vin)
assazà vb. (b.)	goûter (le vin)
asta di ferru (l') n.f.	plantoir
asticciola (l') n.f.	bouchon de la bonde
atapà vb. (b.)	boucher
attaccà vb.	attacher les bons rameaux
attastà vb.	goûter (le vin)
aüsgerbu adj. (b.)	raisin vert
avvignà vb.	planter (la vigne)
avvignatu adj.	terre plantée en vigne
avvinaghjola (l') n.f.	réipient qui recueille les grains passés avec le vin
avvinatoghju	réipient où coule le vin
avvinatoghju (l') n.m.	réipient qui recueille les grains passés avec le vin
avvinatoghju (l') n.m.	claire au fond du pétrin

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

azzicà vb.	il titube
azzingà vb.	attacher les bons rameaux
azzolfà vb.	soufrer la vigne
azzupinati adj.	Les oliviers sont chargés
Baccu (u) n.m.	cuve
bacinu (u) n.m.	décalitre
balcà	fouler (le raisin)
balchighjà vb.	fouler (le raisin)
baliri (u) n.m.	baril
banganià vb.	il titube
barba rossa (a) n.f.	différentes variétés de cépages
barbessu (u) n.m.	cépage qui donne du vin sucré
barbessu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
barbirossa (a) n.f.	cépage qui donne du vin rosé
barbirossu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
barbirossu adj.	cépage qui donne du vin rosé
barcà vb.	fouler (le raisin)
barchigià vb.	il titube
barì (u) n.m.	baril
barì (u) n.m.	barillet
barì n.m. (b.)	baril
barile (u) n.m.	baril
barilettu (u) n.m.	barillet
barilettu (u) n.m.	barillet
barili (u) n.m.	baril
barilottu (u) n.m.	barillet
barilu (u) n.m.	baril
barramina (a) n.f.	plantoir
bastarde (e) n.f.	mauvaises pousses
bastardu (u) n.m.	mauvaises pousses
bastardu adj.	mauvaises pousses
bastardu adj.	mauvaises pousses
battiglia (a) n.f.	bouteille
beccu (u) n.m.	bec (du pressoir)
biaccu (u) n.m.	bonnes pousses
bianca (a) n.f.	différentes variétés de cépages
bianca ghjintili (a) n.f.	différentes variétés de cépages
biancona (a) n.f.	différentes variétés de cépages
biancone (a) n.f.	différentes variétés de cépages
biancu (u) n.m.	maladies de la vigne
biancu adj.	olive
biancunaccia (a) n.f.	différentes variétés de cépages
bicchellu (u) n.m.	bec (du pressoir)
biconciu (u) n.m.	hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)
biconsulu (u) n.m.	hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

biconzalu (u) n.m.	scourtin
biconzu (u) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
biconzulu (u) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
bidò (u) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
bidone (u) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
bidone (u) n.m.	jarre de l'église
bidonu (u) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
bidunacciu (u) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
binidittinu (u) n.m.	jarre de l'église
bisgiula (a) n.f.	olive
bitriolu (u) n.m.	bouillie bordelaise
bizzicu (u) n.m.	bec (du pressoir)
bjancone (u) n.m.	différentes variétés de cépages
blaccherottu	maladies de la vigne
bodda vb.	fermenter
bolle vb.	fermenter
bonda (a) n.f.	bonde
botta (a) n.f.	tonneau
botta (a) n.f.	foudre
botte (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
botte (a) n.f.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
botte (a) n.f.	tonneau
botte (a) n.f.	baril
botte (a) n.f.	bordelaise
botte (a) n.f.	foudre
botte (a) n.f.	vasque où l'on fait macérer les fruits
botte (a) n.m.	réceptacle où coule le vin
botti (a) n.f.	tonneau
branculià vb.	titube
briaccu ciocciaru adj.	complètement ivre
briacone (u) n.m.	ivre
briacone (u) n.m.	complètement ivre
briacu à tappu adj.	complètement ivre
briacu adj.	ivre
briacu cottu adj.	complètement ivre
briacu è più loc.	complètement ivre
briacu merzu adj.	complètement ivre
briacu perzu adj.	complètement ivre
briacu zuffu adj.	complètement ivre
briglule (e) n.f.	vrilles (de la vigne)
brocca (a) n.f.	jarre
brocche	jarre
bruca (a) n.f.	jarre
bruca (a) n.m.	grosse jarre

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

bruccone (u) n.m.	grosse jarre
brüstiana (a) n.f. (b.)	différentes variétés de cépages
buccale (u) n.m.	flacon
buccetta (a) n.f.	flacon
bucculare (u) n.m.	bec (du pressoir)
budda vb.	fermenter
bugi vb. (b.)	fermenter
bugnolu (u) n.m.	réceptacle où coule le vin
bugnolu (u) n.m.	vasque où l'on fait macérer les fruits
bulicà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
burdelese (a) n.m.	bordelaise
burdilesa (a) n.f.	bordelaise
burdulesa (a) n.f.	bordelaise
burdulesa (a) n.f.	foudre
burdulese (a) n.f.	baril
burdulese (a) n.f.	foudre
burdulisa (a) n.f.	bordelaise
burgona (a) n.f.	différentes variétés de cépages
busgiu (u) n.m.	bonde
butigia (a) n.f. (b.)	bouteille
butteglia (a) n.f.	flacon
butteglia (a) n.f.	bouteille
butteglia (a) n.f.	bouteille
butti (a) n.f.	tonneau
butti (a) n.f.	bordelaise
butti (a) n.f.	vasque où l'on fait macérer les fruits
butticcedda (a) n.f.	barillet
butticella (a) n.f.	baril
buttiglietta (a) n.f.	flacon
buttiglione (u) n.m.	flacon
buttiglione (u) n.m.	dame-jeanne
buttiglione (u) n.m.	bouteille
buttiglione (u) n.m.	bouteille
buttigliuccia (a) n.f.	flacon
buttona (a) n.f.	bordelaise
buttona (a) n.f.	foudre
buttona (u) n.m.	foudre
Cacci (i) n.m.	bonnes pousses
caccià vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
caccià vb.	tirer (le vin)
cacciatura (a) n.f.	bonnes pousses
cacciature gattive (e) n.f.	mauvaises pousses

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

cacciu (u) n.m.	sarment coupé
cacciu (u) n.m.	bonnes pousses
cacciu (u) n.m.	mauvaises pousses
cacciu bonu (u) n.m.	bonnes pousses
cadastu (u) n.m.	cellier (où l'on garde le vin)
calcatoghju (u) n.m.	fouloir à pieds
calcicà vb.	fouler (le raisin)
calcicaghjola (a) n.f.	fouloir à pieds
calcicatoghju (u) n.m.	fouloir à pieds
calcichetta (a) n.f.	fouloir à pieds
calcighjà vb.	fouler (le raisin)
caldaghja (a) n.f.	cuve
calpighjatoghju (u) n.m.	fouloir à pieds
calzà vb.	déchausser les ceps
calzu (u) n.m.	cep de vigne
calzu neru (u) n.m.	cépage qui donne du vin noir
cana (a) n.f. (b.)	claie au fond du pétrin
canale (u) n.m.	bec (du pressoir)
canale (u) n.m.	bec (du pressoir)
canapaccia (a) n.f.	olive
cannedda (a) n.f.	bonde
canneddu (u) n.m.	rangée (de ceps)
cannella (a) n.f.	bec (du pressoir)
cannella (a) n.f.	bonde
cannella (a) n.f.	fausset
cannellu (u) n.m.	bec (du pressoir)
cannetta (a) n.f.	fausset
cannicciu (u) n.m.	claie au fond du pétrin
cantina (a) n.f.	cave (où l'on fait le vin)
cantina (a) n.f.	cellier (où l'on garde le vin)
cantinone (u) n.m.	cave (où l'on fait le vin)
capannaccia (a) n.f.	olive
capigliolu (u) n.m.	vrilles (de la vigne)
capiteddu (u) n.m.	récepteur où coule le vin
capiteddu (u) n.m.	récepteur où coule le vin
capiteddu (u) n.m.	récepteur qui recueille les grains passés avec le vin
capiteddu (u) n.m.	barillet
capitellu (u) n.m.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
capitellu (u) n.m.	cuve (du pressoir)
capitellu (u) n.m.	récepteur où coule le vin
capitellu (u) n.m.	récepteur qui recueille les grains passés avec le vin
cappellu (u) n.m.	pièce du pressoir
cappicciolu (u) n.m.	pédoncule
cappiolu (u) n.m.	vrilles (de la vigne)

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

capu (u) n.m.	cep de vigne
capu (u) n.m.	sarment coupé
capu (u) n.m.	bonnes pousses
caratella (a) n.f.	bordelaise
caratellu (u) n.m.	tonneau
caratellu (u) n.m.	baril
caratellu (u) n.m.	barillet
caratellu (u) n.m.	bordelaise
caratellu chjucu (u) n.m.	bordelaise
caratellucciu (u) n.m.	barillet
caratu (u) n.m.	baril
carbessu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
carcaghjolu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
carche tribbiate adj.	les oliviers sont chargés
carchi adj.	les oliviers sont chargés
carchi intricciati adj.	les oliviers sont chargés
carciara (a) n.f.	cave (où l'on fait le vin)
carciara (a) n.f.	cellier (où l'on garde le vin)
carcu à rennate	les oliviers sont chargés
carcu adj.	les oliviers sont chargés
cardinale (u) n.m.	différentes variétés de cépages
cargasgiora (a) n.f. (b.)	différentes variétés de cépages
cargu adj.	les oliviers sont chargés
carignanu (u) n.m.	cépage qui donne du vin noir
carignanu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
carri (a) n.f.	pulpe
casce (e) n.f.	feuilles (de vigne)
cascetta (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
caschicinà vb.	il titube
casci (i) n.f.	feuilles (de vigne)
cascia (a) n.f.	feuilles (de vigne)
cascia (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
cascia (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
cascione (u) n.m.	cuve (du pressoir)
cascioni (i) n.m.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
cascità vb.	acheter
cascittà vb.	mettre (le vin) en bouteilles
casculà vb.	il titube
caspa (a) n.f.	grappe (de raisin)
caspa primaticcia (a) n.f.	petites grappes (dues à une taille précoce)
caspaccia (a) n.f.	bloc de raisin pressé
caspaccia (a) n.f.	marc
caspacciu (u) n.m.	bloc de raisin pressé

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

caspacciula (a) n.f.	petites grappes (dues à une taille précoce)
caspacciula (a) n.f.	bloc de raisin pressé
caspacciula (a) n.f.	marc
caspagliula (a) n.f.	petites grappes (dues à une taille précoce)
caspame (u) n.m.	marc
casparella (a) n.f.	petites grappes (dues à une taille précoce)
caspi minori (i) n.f.	petites grappes (dues à une taille précoce)
caspia (a) n.f.	grappe (de raisin)
caspollu (u) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
cassà vb.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
catin (u) n.m. (b.)	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
catina (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
catinu (u) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
catinu (u) n.m.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
cava (a) n.f.	cave (où l'on fait le vin)
cava (a) n.f.	cellier (où l'on garde le vin)
cavagnu (u) n.m. (b.)	panier (pour recueillir les grappes)
cavellu (u) n.m.	terrasses
cavichju (u) n.m.	manivelle
caviglioli (i) n.m.	vrilles (de la vigne)
cavula (a) n.f.	bonde
cenara (a) n.f.	maladies de la vigne
cenderata (a) n.f.	maladies de la vigne
cenderella (a) n.f.	maladies de la vigne
cennara (a) n.f.	maladies de la vigne
cennerone (u) n.m.	maladies de la vigne
ceppu (u) n.m.	cep de vigne
cera (a) n.f.	cire à cacheter
ceralacca (a) n.f.	cire à cacheter
ceralaccà vb.	cacheter
cerciu (u) n.m. (b.)	cercles (du tonneau)
cerculu (u) n.m.	cercles (du tonneau)
cernigliu (u) n.m.	crible (pour les olives)
cernigliu (u) n.m.c	réipient qui recueille les grains passés avec le vin
cerra (a) n.f.	jarre
cerra maiori (a) n.f.	grosse jarre
cetra (a) n.f.	olive
chignulu (u) n.m.	bec (du pressoir)
chiogi vb. (b.)	ramasser les olives
chiogi vb. (b.)	ramassage des olives
chjarasginu (u) n.m.	vin rosé
chjarasgiolu (u) n.m.	cépage qui donne du vin rosé
chjarchji (i) n.m.	cercles (du tonneau)
chjaru adj.	l'huile est claire

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

chjassate (e) n.f.	terrasses
chjerchjona (i) n.m.	cercles (du tonneau)
chjerchju (u) n.m.	cercles (du tonneau)
chjerchjuli (i) n.m.	cercles (du tonneau)
chjirchja (i) n.m.	cercles (du tonneau)
chjirchjoni (u) n.m.	cercles (du tonneau)
chjirchju (u) n.m.	cercles (du tonneau)
chjusella (a) n.f.	terrasses
ciaccia vb.	fouler (le raisin)
ciaffu (u) n.m.	bonde
ciaffu (u) n.m.	bouchon de la bonde
cialzareti (i) n.m. (b.)	terrasses
ciambuttà vb.	il titube
ciancà vb.	il titube
ciantà vb. (b.)	planter (la vigne)
ciarnigliu (u) n.m.	crible (pour les olives)
ciarra (a) n.f.	jarre
ciarriddulu (u) n.m.	crible (pour les olives)
cimminu (u) n.m.	scourtin
cinarata (a) n.f.	maladies de la vigne
cinarone (u) n.m.	maladies de la vigne
cinaronu (u) n.m.	maladies de la vigne
cindarinu (u) n.m.	maladies de la vigne
cindarone (u) n.m.	maladies de la vigne
cinderata (a) n.f.	maladies de la vigne
cindrone (u) n.m.	maladies de la vigne
cinerone (u) n.m.	maladies de la vigne
cipa (a) n.f.	huile de seconde pression
ciracca (a) n.f.	cire à cacheter
ciraccà vb.	cacheter
ciralacca (a) n.f.	cire à cacheter
ciralaccà vb.	cacheter
ciralaccatu vb.	cacheter
cirata adj.	raisin mûr
cirun (u) n.m. (b.)	différentes variétés de cépages
cisterninu (u) n.m.	cuve
cistina (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
cistina (a) n.f.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
coda (a) n.f.	pédoncule
codda vb.	ramasser les olives
codiverta (a) n.f.	différentes variétés de cépages
cofa (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
coffa (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
coffa (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

coffe (e) n.f.	seau (pour recueillir les grappes)
coglia vb.	ramasser les olives
coglie vb.	ramasser les olives
colarolu (u) n.m.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
colla vb.	ramasser les olives
collu (u) n.m.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
collu (u) n.m.	claire au fond du pétrin
collu (u) n.m.	bonde
colta (a) n.f.	ramassage des olives
colu (u) n.m.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
conca (a) n.f.	cuve
conzula (a) n.f.	raclette pour ramener les grains vers le centre
coppia (a) n.f.	petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)
coppulu (u) n.m.	flacon
corba (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
corbella (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
corde (e) n.f.	vrilles (de la vigne)
criscente (e) n.f.	huile de seconde pression
criscenza (a) n.f.	huile destinée à l'éclairage
cruellu (u) n.m.	crible (pour les olives)
cubba (la) n.f.(s)	tonneau
cuddera (a) n.f.	ramassage des olives
cudiverta (a) n.f.	différentes variétés de cépages
cufa (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
cufa (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
cufa (a) n.f.	cuve (du pressoir)
cuffa (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
cuffa (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
cuffina (a) n.f.	seau (pour recueillir les grappes)
cuffina (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
cuffinu (u) n.m.	panier (pour recueillir les grappes)
cugliera (a) n.f.	ramassage des olives
culatoghju (u) n.m.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
cullaghja (a) n.f.	petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)
cullera (a) n.f.	ramassage des olives
culmà vb.	déchausser les ceps
cultatura (a) n.f.	premier vin qui coule du pressoir
cultedda (i) n.m.	outil pour couper les grappes
culteddi (i) n.m.	outil pour couper les grappes
culteddu (u) n.m.	outil pour couper les grappes
cultella (a) n.f.	outil pour couper les grappes
cultellu (u) n.m.	outil pour couper les grappes
cumporta (a) n.f.	hotte (ou cuve dans laquelle on vide paniers et seaux)
cuncone (u) n.m.	jarre

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

cuncone (u) n.m.	récipient où coule le vin
cuppiolu (u) n.m.	petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)
cuppiolu (u) n.m.	petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)
cuppone stintu (u) n.m.	bouchon de la bonde
curbella (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
curbelle (e) n.f.	seau (pour recueillir les grappes)
curbelle (e) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
curbone (u) n.m.	panier (pour recueillir les grappes)
curbone (u) n.m.	panier (pour recueillir les grappes)
curbone (u) n.m.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
curboni (u) n.m.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
curghjola (a) n.f.	vrilles (de la vigne)
curnochjulu (u) n.m.	vrilles (de la vigne)
curnochjulu (u) n.m.	vrilles (de la vigne)
cutilu (u) n.m. (b.)	outil pour couper les grappes
D	
Dà a terra loc.	déchausser les ceps
dà u inzolfanu loc.	soufrer la vigne
dà u sufru loc. (b.)	soufrer la vigne
damisgiana (a) n.f.	dame-jeanne
dastru (u) n.m.	olivier sauvage
ddastru (u) n.m.	olivier sauvage
decalitru (u) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
decesimu adj.	redevance payée sur l'huile
depositu (u) n.m.	lie
depositu (u) n.m.	tartre
dibbià vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
dicippà vb.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
dicippà vb.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
dipositu (u) n.m.	lie
dipositu (u) n.m.	marc
dirascà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
diraschera (a) n.f.	nettoyer le sol sous les oliviers
diraschjà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
dirrascà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
discalzà vb.	déchausser les ceps
dispensa (a) n.f.	cellier (où l'on garde le vin)
distillà vb.	distiller
dova (a) n.f.	douve
drittu (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
duva (a) n.f.	douve
E	
Ecqua celesta (l') n.f.	bouillie bordelaise
ecqua ramata (l') n.f.	bouillie bordelaise

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

egua vita (l') n.f. (b.)	eau de vie
elegante (l') n.m.	différentes variétés de cépages
embutu (l') n.m.	entonnoir
empia i butti loc.	mettre le vin en tonneaux
esca (l') n.f.	maladies de la vigne
esse imburdata loc.	complètement ivre
F	
fà i tramizi (b.)	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
fà l'acqua vita loc.	distiller
fà piazza loc.	nettoyer le sol sous les oliviers
fà u cacciu	tailler ce qui est en trop avant la floraison
fà u ripassu loc.	distiller
fà un scasciu	planter (la vigne)
fà un tagiaiu loc. (b.)	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
fabrica (a) n.f.	pressoir
falcinu (u) n.m.	outil pour couper les grappes
fanfarzume (u) n.m.	lie
fascia (a) n.f.	terrasses
fasciatu adj.	couche d'olives sur le sol
fasciu (u) n.m.	terrasses
feccia (a) n.f.	lie
feccia (a) n.f.	marc
feccia dura (a) n.f.	tartre
fecciume (u) n.m.	lie
femu una lambiccata loc.	distiller
fermentà vb.	fermenter
fermentazione (in) loc.	fermenter
fiasca (a) n.f.	flacon
fiaschetta (a) n.f.	flacon
fiaschettu (u) n.m.	barillet
fiaschettu (u) n.m.	barillet
fiaschettu (u) n.m.	flacon
fiascu (u) n.m.	baril
fiascu (u) n.m.	barillet
fiascu (u) n.m.	flacon
fiasucciu (u) n.m.	flacon
ficchettu (u) n.m.	plantoir
fila (a) n.f.	rangée (de ceps)
filaghjone (u) n.m.	maladies de la vigne
filagna (a) n.f.	rangée (de ceps)
filagnu (à) loc.	rangée (de ceps)
filagnu (u) n.m.	rangée (de ceps)
filara (a) n.f.	rangée (de ceps)
filarata (a) n.f.	rangée (de ceps)

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

filare (u) n.m.	rangée (de ceps)
filoserà (u) n.m.	maladies de la vigne
filozzerà (u) n.m.	maladies de la vigne
filtru (u) n.m.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
filu (à) loc.	rangée (de ceps)
fiogia (a) n.f. (b.)	feuilles (de vigne)
fiore (u) n.m.	fleur
fiore (u) n.m.	huile vierge
fiore (u) n.m.	huile de seconde pression
fiore (u) n.m.	tartre
fiori (i) n.m.	fleur
fiori (u) n.m.	fleur
firagna (a) n.f. (b.)	rangée (de ceps)
firimintà vb.	fermenter
flemma (a) n.f.	lie
foglia (a) n.f.	feuilles (de vigne)
fogliu (u) n.m.	feuilles (de vigne)
folserà (u) n.m.	maladies de la vigne
fondu (u) n.m.	huile de seconde pression
fondu (u) n.m.	huile destinée à l'éclairage
fondu (u) n.m.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
fondu (u) n.m.	lie
fondu (u) n.m.	cave (où l'on fait le vin)
fondu (u) n.m.	cellier (où l'on garde le vin)
forbice (e) n.f.	outil pour tailler la vigne
forbice (e) n.f.	outil pour couper les grappes
forbice di i calzi (e) n.f.	outil pour tailler la vigne
forbici (i) n.m.	outil pour tailler la vigne
forbici (i) n.m.	outil pour couper les grappes
forbici putatoghji (i) n.m.	outil pour tailler la vigne
forchetta (a) n.f.	plantoir
forvici (i) n.m.	util pour tailler la vigne
forvicia (a) n.f.	outil pour tailler la vigne
foscù adj.	l'huile est trouble
fossu (u) n.m.	une rangée (de ceps)
frabbica (a) n.f.	pressoir
fracicu (u) n.m.	maladies de la vigne
fracicume (u) n.m.;	maladies de la vigne
fragna (a) n.f.	pressée
fragnadore (u) n.m.	patron du pressoir
fragnaghjolu (u) n.m.	patron du pressoir
fragnata (a) n.f.	pressée de vin
fragnata (a) n.f.	pressée
fragnone (u) n.m.	patron du pressoir

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

fragnu (u) n.m.	pressoir
fragnulaghju (u) n.m.	patron du pressoir
francese (a) n.f.	olive
francisina (a) n.f.	différentes variétés de cépages
franghjà vb.	fouler (le raisin)
franghjadore (u) n.m.	patron du pressoir
franghjaghju (u) n.m.	patron du pressoir
franghjaiu (u) n.m.	patron du pressoir
franghjata (a) n.f.	pressée
franghjata (a) n.f.	pressée de vin
franghjò (u) n.m.	patron du pressoir
franghjone (u) n.m.	patron du pressoir
franghju (u) n.m.	pressoir
franghjulaghju (u) n.m.	patron du pressoir
franta (a) n.f.	pressée
franta (a) n.f.	pressée de vin
frasche (e) n.f.	feuilles (de vigne)
fravula (a) n.f.	différentes variétés de cépages
fravulaghju (u) n.m.	cépage qui donne du vin sucré
fravulina (a) n.f.	différentes variétés de cépages
fronda (a) n.f.	feuilles (de vigne)
fronde (e) n.f.	feuilles (de vigne)
fucaccia (a) n.f.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
fuculonu (u) n.m.	maladies de la vigne
fudru (u) n.m.	foudre
fundacciu (u) n.m.	lie
fundaiia (a) n.f.	lie
fundale (u) n.m.	murettes de soutien des terrasses
fundariccia (a) n.f.	lie
fundaricciu (u) n.m.	l'huile est trouble
fundaricciu (u) n.m.	lie
fundaricciu seccu (u) n.m.	tartre
fundericcia (a) n.f.	lie
fundericciu (u) n.m.	lie
fundulaia (a) n.f.	marc
furcipe (e) n.f.	outil pour couper les grappes
furcelle (e) n.f.	piquets de la vigne
furchetta (a) n.f.	plantoir
furdunale (u) n.m.	foudre
fussu (u) n.m.	rangée (de ceps)
fustu (u) n.m.	baril
fustu (u) n.m.	foudre
fusu (u) n.m.	vis du pressoir

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

Gaglione (u) n.m.	plantoir
gaspa (a) n.f.	grappe (de raisin)
gaspollu (u) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
gattiva cacciatura (a) n.f.	mauvaises pousses
gattivu adj.	mauvaises pousses
germana adj.	olive
germania (a) n.f.	olive
gerra (a) n.f.	jarre
gerra (a) n.f.	jarre de l'église
gerra uliaghja (a) n.f.	grosse jarre
ghjacca (a) n.f.	sarment coupé
ghjacca (a) n.f.	vrilles (de la vigne)
ghjanuvese (a) n.f.	cépage qui donne du vin sucré
ghjarra (a) n.f.	jarre
ghjemma (a) n.f.	bonnes pousses
ghjemma à fruttu (a) n.f.	bonnes pousses
ghjenuvese (a) n.f.	différentes variétés de cépages
ghjenuvese (u) n.m.	différentes variétés de cépages
ghjergula (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
ghjermana adj.	olive
ghjerula (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
ghjerumana adj.	olive
ghjevula (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
ghjevula (a) n.f.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
giarra (a) n.f.	jarre
giarra (a) n.f.	jarre de l'église
giarra (a) n.m.	grosse jarre
giarra di a ghjesa (a) n.f.	jarre de l'église
giarra di Sant'Untone	jarre de l'église
giarra maiò (a) n.f.	grosse jarre
giarretta (a) n.f.	jarre
giarrona (a) n.f.	grosse jarre
giarrone (a) n.f.	grosse jarre
giovanu adj.	vigne récente
girraculu	jarre
girun (u) n.m. (b.)	cépage qui donne du vin rosé
girun (u) n.m. (b.)	différentes variétés de cépages
graccinu (u) n.m.	grains (de raisin)
gracinu (u) n.m.	grains (de raisin)
gracinula (a) n.f.	petites grappes (dues à une taille précoce)
gragnuli	pépins de raisin
gragnuli (i) n.m.	pépins de raisin
grala (a) n.f.	olivier sauvage
gran d'üga (u) n.m. (b.)	grains (de raisin)

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

granacceddi (i) n.	pépins de raisin
granaceddu (u) n.m.	pépin de raisin
granasciu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
grande giarra (a) n.f.	grosse jarre
graneddu (u) n.m.	noyau d'olive
graneddu (u) n.m.	grains (de raisin)
graneddu (u) n.m.	pépin de raisin
granella (a) n.f.	grains (de raisin)
granella (a) n.f.	pépin de raisin
granellu (u) n.m.	grains (de raisin)
granellu (u) n.m.	pépin de raisin
granu (u) n.m.	grains (de raisin)
granucci (i) n.m.	pépins de raisin
grappighjà vb.	fouler (le raisin)
graspolti (i) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
graspollu (u) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
graspollulu (u) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
grati (a) n.f.	claie au fond du pétrin
gratica (a) n.f.	claie au fond du pétrin
graticciu (u) n.m.	claie au fond du pétrin
graticulu (u) n.m.	fouloir à pieds
graticulu (u) n.m.	pressoir
gravagliuli (i) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
gravagliulu (u) n.m.	grappe (de raisin)
gridulu (u) n.m.	crible (pour les olives)
grilla (a) n.f.	récipient qui recueille les grains passés avec le vin
grinchetta (a) n.f.	outil pour couper les grappes
grinchettu (u) n.m.	outil pour couper les grappes
grisgiu (u) n.m.	maladies de la vigne
groma (a) n.f.	tartre
grombulu (u) n.m.	grains (de raisin)
grossa cerra (a) n.f.	grosse jarre
grossa giarra (a) n.f.	grosse jarre
grunchetta (a) n.f.	outil pour couper les grappes
grunchettu (u) n.m.	outil pour couper les grappes
gustà vb.	goûter (le vin)
Iddastru (l') n.m.	olivier sauvage
igliastru (l') n.f.	olivier sauvage
igliastru (l') n.m.	olivier sauvage
illastru (l') n.m.	olivier sauvage
imbardatu adj.	les oliviers sont chargés
imbriacu adj.	ivre
imbriacu adj.	complètement ivre

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

imbriagu adj. (b.)	ivre
imbriagu zuffu loc.	complètement ivre
imburdatu adj.	ivre
imbutiglià vb. (b.)	mettre (le vin) en bouteilles
imbuttà vb.	mettre le vin en tonneaux
imbuttiglià vb.	mettre (le vin) en bouteilles
imbuttillà vb.	mettre (le vin) en bouteilles
imbuttu (u) n.m.	entonnoir
imbüu (l') n.m.	entonnoir
impassitu adj.	raisin mûr
impassitu adj.	raisin sec
impergulita (a) n.f.	treille
impiantu (l') n.m.	terre plantée en vigne
in burdata loc.	ivre
in sporgna loc.	ivre
in sporgna negra loc.	complètement ivre
incalzà vb.	déchausser les ceps
incappià vb.	attacher les bons rameaux
incarzà vb. (b.)	déchausser les ceps
incerà vb.	cacheter
inceralaccà vb.	cacheter
incerlaccà vb.	cacheter
inchettu (l') n.m.	outil pour couper les grappes
inciaccà vb.	fouler (le raisin)
incirà vb.	cacheter
infernu (l') n.m.	huile de seconde pression
infilata (l') n.f.	rangée (de ceps)
influssu (l') n.m.	maladies de la vigne
infrussu (l') n.m.	maladies de la vigne
inghjancarinà vb.	il titube
insertu (l') n.m.	bonnes pousses
insitaghjola (l') n.f.	outil pour tailler la vigne
insitaghjola (l') n.f.	bonnes pousses
insulfanà vb.	souffrir la vigne
insulfarà vb.	souffrir la vigne
intramatu adj.	les oliviers sont chargés
intricaghjolu (l') n.m.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
intricciati adj.	les oliviers sont chargés
inturcatu adj.	complètement ivre
inzolfanà vb.	souffrir la vigne
inzulfanà vb.	souffrir la vigne
ioru (l') n.m. (b.)	huile
ioru di l'infernu (l') n.m. (b.)	huile destinée à l'éclairage
ioru niovu (l') n.m. (b.)	huile vierge

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

iscalzà vb.	déchausser les ceps
iscassà vb.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
Lacca (a) n.f.	cire à cacheter
laccà vb.	cacheter
lambiccà vb.	distiller
lambiccata (a) n.f.	distiller
lambiccu (u) n.m.	alambic
lambincà vb.	distiller
lambincu (u) n.m.	alambic
lampante adj.	l'huile est claire
lavagiu (u) n.m.	huile destinée à l'éclairage
lavurà vb.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
ledimu (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
leghjittime (e) n.f.	bonnes pousses
leghjittimu adj.	bonnes pousses
lelmu (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
lemmu (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
lemu (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
lenza (a) n.f.	terrasses
lermu (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
levà vb.	tirer (le vin)
levà vb.	mettre le vin en tonneaux
levimu (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
lià vb.	attacher les bons rameaux
licà vb.	attacher les bons rameaux
ligna (a) n.f.	rangée (de ceps)
limme (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
limparu adj.	l'huile est claire
limpidu adj.	l'huile est claire
limu (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
lindu adj.	l'huile est claire
litru (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
litru à franta (un) n.m.	redevance payée sur l'huile
litru à pilata (u) n.m.	redevance payée sur l'huile
livà vb.	tirer (le vin)
lombiccu (u) n.m.	alambic
lubighjà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
lucchisina (a) n.f.	cépage qui donne du vin noir
lucchisina (a) n.f.	différentes variétés de cépages
lupiatu (u) n.m.	treille
Maccagnone (u) n.m.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
macedda (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

maceghja (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
macera (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
macerbu adj.	raisin vert
maciarbu adj.	raisin vert
macina (a) n.f.	meule (du pressoir)
macina (a) n.f.	pressoir
macina (a) n.f.	pièce du pressoir
macinata (a) n.f.	pressée de vin
macine (a) n.f.	meule (du pressoir)
macinellu (u) n.m.	pressoir
macinellu (u) n.m.	manivelle
macinetta (a) n.f.	petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)
macinile (u) n.m.	cuve
macinuccia (a) n.f.	petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)
maddola (i) n.m.	sarment coupé
maddolu (u) n.m.	bonnes pousses
maddolu salvaticu (u) n.m.	mauvaises pousses
madera (a) n.f.	cépage qui donne du vin noir
madre (a) n.f.	marc
magazinu (u) n.m.	cellier (où l'on garde le vin)
maghjincà vb.	déchausser les ceps
magliolu (u) n.m.	cep de vigne
magliolu (u) n.m.	sarment coupé
magliolu (u) n.m.	bonnes pousses
malaga (u) n.m.	différentes variétés de cépages
malatia bianca (a) n.f.	maladies de la vigne
malbagia (a) n.f.	différentes variétés de cépages
malbagiu (u) n.m.	cépage qui donne du vin sucré
malbagiu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
malbasgia (a) n.f.	cépage qui donne du vin sucré
malbasia (a) n.f.	cépage qui donne du vin rosé
malbasia (a) n.f.	cépage qui donne du vin sucré
malbasia (a) n.f.	différentes variétés de cépages
malbasiu adj.	cépage qui donne du vin rosé
mallolu (u) n.m.	sarment coupé
malvagia (a) n.f.	cépage qui donne du vin rosé
malvasgia (a) n.m.	différentes variétés de cépages
malvasgiu (u) n.m.	cépage qui donne du vin rosé
malvasgiu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
malvasia (a) n.f.	cépage qui donne du vin rosé
malvasia (a) n.f.	différentes variétés de cépages
manechja (a) n.f.	poignée
manechja (a) n.f.	manivelle
manfaneddu (u) n.m.	bouchon de la bonde

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

manfanu (u) n.m.	bouchon de la bonde
manferu (u) n.m.	bouchon de la bonde
manfiu (u) n.m.	bonde
manicu (u) n.m.	poignée
manivedda (a) n.f.	manivelle
manivella (a) n.f.	manivelle
mansa (a) n.f.	couche d'olives sur le sol
mansa (a) n.f.	bonnes pousses
maresca (a) n.f.	cépage qui donne du vin noir
maria (a) n.f.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
maria (a) n.f.	fouloir à pieds
marra (a) n.f.	plantoir
marra (a) n.f.	raclette pour ramener les grains vers le centre
marrittà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
marrone (u) n.m.	plantoir
matre (a) n.f.	lie
matre vita (a) n.f.	vis du pressoir
maturu adj.	raisin mûr
maüru adj. (b.)	raisin mûr
mazzetta (a) n.f.	plantoir
meda (a) n.f.	fouloir à pieds
meldiù (u) n.m.	maladies de la vigne
merellà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
meria (a) n.f.	cuve
mescula (a) n.f.	raclette pour ramener les grains vers le centre
metta a mani à a botti loc.vb.	tirer (le vin)
metta in botti loc.	mettre le vin en tonneaux
metta u vinu in butteglia loc.	mettre (le vin) en bouteilles
metta u vinu in butti loc.	mettre le vin en tonneaux
mette a cera loc.	cacheter
mette in butteglie	mettre (le vin) en bouteilles
mette in buttiglie	mettre (le vin) en bouteilles
mette u tappu loc.	boucher
mette u vinu in a botte loc.	mettre le vin en tonneaux
mette u vinu in botte loc.	mettre le vin en tonneaux
mette u vinu in butteglia	mettre (le vin) en bouteilles
mette u vinu in buttiglia loc.	mettre (le vin) en bouteilles
mette u vinu in e burdulesi loc.	mettre le vin en tonneaux
meza (a) n.m.	flacon
mezanu (u) n.m.	petite porte (pour enlever le tartre, en bas du tonneau)
mezetta (a) n.m.	flacon
micca bella cacciatura loc.	mauvaises pousses
mildiù (u) n.m.	maladies de la vigne
miliù (u) n.m.	maladies de la vigne

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

minustelu (u) n.m. (b.)	différentes variétés de cépages
misura (a) n.f.	seau (pour recueillir les grappes)
misurà u stradò loc.	il titube
miza buti (a) n.f.	vasque où l'on fait macérer les fruits
morca (a) n.f.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
morga (a) n.f.	huile destinée à l'éclairage
mostu (u) n.m.	premier vin qui coule du pressoir
mostu (u) n.m.	jus (de raisin) non fermenté
muccighile (u) n.m.	bec (du pressoir)
mucconu (u) n.m.	huile destinée à l'éclairage
mulenda (a) n.f.	redevance payée sur l'huile
mulinaghju (u) n.m.	patron du pressoir
mulinaiu (u) n.m.	patron du pressoir
mulinè (u) n.m.	manivelle
mulinellu (u) n.m.	manivelle
mulinu (u) n.m.	pressoir
muntanacciu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
muradda (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
muragi (i) n.m. (b.)	murettes de soutien des terrasses
muraglia (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
muraglietta (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
muraglione (u) n.m.	murettes de soutien des terrasses
murareddu (u) n.m.	murettes de soutien des terrasses
murata (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
muratella (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
murca (a) n.f.	l'huile est trouble
murca (a) n.f.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
murcazzu (u) n.m. (b.)	huile destinée à l'éclairage
murella (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
muretta (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
murettu (u) n.m.	murettes de soutien des terrasses
murù (u) n.m.	murettes de soutien des terrasses
muscata (a) n.f.	cépage qui donne du vin sucré
muscatedda (a) n.f.	cépage qui donne du vin sucré
muscatella (a) n.f.	cépage qui donne du vin sucré
muscatella (a) n.f.	différentes variétés de cépages
muscatella taliana (a) n.f.	différentes variétés de cépages
muscatellona (a) n.f.	cépage qui donne du vin sucré
muscatellona (a) n.f.	différentes variétés de cépages
muscatellu (u) n.m.	cépage qui donne du vin sucré
muscatellu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
muscatelluccia (a) n.f.	différentes variétés de cépages
muscatu (u) n.m.	cépage qui donne du vin sucré
mustone (u) n.m.	jus (de raisin) non fermenté

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

mustu (u) n.m.	premier vin qui coule du pressoir
mustu (u) n.m.	jus (de raisin) non fermenté
mutà vb.	tirer (le vin)
muzzelu (u) n.m.	bec (du pressoir)
muzzoni (i) n.m.	piquets de la vigne
N	
Naciola (a) n.f.	noyau d'olive
nacioli (i) n.f.	raisin mûr
naciolu (u) n.m.	noyau d'olive
naracedda (a) n.f.	noyau d'olive
nebbiagina (a) n.f.	olive
neru adj.	olive
nettà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
nicciole (e) n.f.	pépins de raisin
niciola (a) n.f.	noyau d'olive
niciola (a) n.f.	noyau d'olive
niciola (a) n.f.	noyau d'olive
niciolu (u) n.m.	noyau d'olive
niella (a) n.f.	cépage qui donne du vin noir
niella (a) n.f.	cépage qui donne du vin rosé
niella (a) n.f.	différentes variétés de cépages
nielluccia (a) n.f.	cépage qui donne du vin noir
nielluccia (a) n.f.	différentes variétés de cépages
niellucciu (u) n.m.	cépage qui donne du vin noir
niellucciu (u) n.m.	cépage qui donne du vin rosé
niellucciu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
nigrichjula	cépage qui donne du vin noir
nipote (u) n.m.	mauvaises pousses
nipoti (i) n.m.	mauvaises pousses
nittà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
nocciola (a) n.f.	noyau d'olive
nocciu (u) n.m.	noyau d'olive
nocciulu (u) n.m.	noyau d'olive
nocciulu (u) n.m.	pâte d'olives
nocciulu (u) n.m.	pépin de raisin
nociu (u) n.m.	noyau d'olive
nonciulu (u) n.m.	noyau d'olive
novu adj.	l'huile est claire
novu adj.	vigne récente
nùn stà mancu in pia loc. (b.)	il titube
nustrale adj.	olive
nuvellu adj.	vigne récente
nuvisella (a) n.f.	différentes variétés de cépages

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

Ochju (l') n.m.	bonnes pousses
ociu (l') n.m.(s)	huile
ogliastra (l') n.f.	olivier sauvage
ogliastru (l') n.m.	olivier sauvage
oleastru (l') n.m. (b.)	olivier sauvage
oliaghju (l') n.m.	atron du pressoir
oliese (l') n.m.	olive
olietta (l') n.f.	l'huile est claire
olietta (l') n.f.	vierge
olietta (l') n.f.	huile de seconde pression
olietta (l') n.f.	huile destinée à l'éclairage
olietta (l') n.f.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
olione (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
oliu (l') n.m.	huile
oliu à morte (l') n.m.	redevance payée sur l'huile
oliu à morte (l') n.m.	huile de seconde pression
oliu chjaru (l') n.m.	huile vierge
oliu d'anfernu (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
oliu di criscente (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
oliu di criscente (l') n.m.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
oliu di frabica (l') n.m.	huile de seconde pression
oliu di l'infarnu	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
oliu di l'infarnu (l') n.m.	huile de seconde pression
oliu di l'infarnu (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
oliu di luma (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
oliu di lumera (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
oliu di nocciuli (l') n.m.	huile de seconde pression
oliu di prima franta (l') n.m.	huile vierge
oliu di prima punta (l') n.m.	huile vierge
oliu di primu ghjettu (l') n.m.	huile vierge
oliu di santu (l') n.m.	jarre de l'église
oliu di seconda franta loc.	huile de seconde pression
oliu di seconda pressatura loc.	huile de seconde pression
oliu di seconda pressione loc.	huile de seconde pression
oliu d'infarnu (l') n.m.	huile de seconde pression
oliu d'infarnu (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
oliu d'infarnu (l') n.m.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
oliu d'ugliastru (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
oliu mortu (l') n.m.	huile de seconde pression
oliu novu (l') n.m.	huile vierge
oliu pà i lumi (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
oliu pè a lumera (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
oliu pè e lampane loc.	huile destinée à l'éclairage
oliu pè u lume (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

oliu primatu (l') n.m.	pressée
oliu puru (l') n.m.	huile vierge
oliu puru (l') n.m.	huile de seconde pression
oliu verghjine (l') n.m.	huile vierge
oliu verghjini (l') n.m.	huile vierge
oliu verghjinu (l') n.m.	huile vierge
oliu vergine (l') n.m.	huile vierge
oliu vergini (l') n.m.	huile vierge
oliva (l') n.f.	olive
oliva (l') n.f.	olivier
oliva corsa (l') n.f.	olive
oliva salvatica (l') n.f.	olivier sauvage
olivastru (l') n.m.	olivier sauvage
oliveta (l') n.f.	lieu planté d'oliviers
olivetu (l') n.m.	lieu planté d'oliviers
olivu (l') n.m.	olivier
orca (l') n.f.	jarre
orca (l') n.f.	grosse jarre
orca di l'oliu di u Signori (l') n.f.	jarre de l'église
orca maiò (l') n.f.	grosse jarre
orca maiori (l') n.f.	grosse jarre
orghju (l') n.m.	huile
orione (l') n.m.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
oriu (l') n.m.	huile
oriva (l') n.f. (b.)	olive
orivetu (l') n.m. (b.)	lieu planté d'oliviers
orivitu (l') n.m. (b.)	lieu planté d'oliviers
osciolu (l') n.m.	bonde
osgerbu adj. (b.)	raisin vert
ossu (l') n.m. (b.)	noyau d'olive
Paga (a) n.f.	redevance payée sur l'huile
paga debbitu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
paga dibitu (a) n.m. (b.)	différentes variétés de cépages
pagadebitu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
pagliaccia (a) n.f.	scourtin
pagliaccia (a) n.f.	claire au fond du pétrin
paglina (a) n.f.	scourtin
pagnu adj.	l'huile est trouble
pala (a) n.f.	raclette pour ramener les grains vers le centre
pala (i) n.m.	piquets de la vigne
palà vb.	attacher les bons rameaux
palaghjolu (u) n.m.	piquets de la vigne
paletta (a) n.f.	plantoir

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

paletta (a) n.f.	raclette pour ramener les grains vers le centre
palettu (u) n.m.	plantoir
palicciata (a) n.f.	treille
palicciola (a) n.f.	huile de seconde pression
palmente (u) n.m.	fouloir à pieds
palmenti (u) n.m.	cuve
palmenti (u) n.m.	pressoir
palmenti (u) n.m.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
palmenti (u) n.m.	fouloir à pieds
palmentile (u) n.m.	cuve
palmentile (u) n.m.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
palmentile (u) n.m.	cuve (du pressoir)
palmentu (u) n.m.	cuve
palmentu (u) n.m.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
palmentu (u) n.m.	pressoir
palmentu (u) n.m.	cuve (du pressoir)
palmentu (u) n.m.	fouloir à pieds
palmentu (u) n.m.	pressoir à vis en bois
palmentu (u) n.m.	cave (où l'on fait le vin)
palmentu (u) n.m.	vasque où l'on fait macérer les fruits
palmintili (u) n.m.	cuve
palmula	raclette pour ramener les grains vers le centre
palmule (e) n.f.	raclette pour ramener les grains vers le centre
palu (u) n.m.	plantoir
palu (u) n.m.	piquets de la vigne
palu (u) n.m.	poignée
palu di farru (u) n.m.	plantoir
palu di ferru (u) n.m.	plantoir
palu di legnu (u)	plantoir
palu pinzutu (u) n.m.	plantoir
pampana (a) n.f.	feuilles (de vigne)
pampanu (u) n.m.	feuilles (de vigne)
pappulona (a) n.f.	différentes variétés de cépages
paratina (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
paravinu (u) n.m.	fausset
parcella (a) n.f.	terrasses
pargula (a) n.f.	plantoir
pargula (a) n.f.	treille
pargulitu (u) n.m.	treille
pargulu (u) n.m.	treille
paspà vb.	goûter (le vin)
passà vb.	distiller
passagliu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
passoni (u) n.m.	crible (pour les olives)

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

passu (u) n.m.	vis (du pressoir)
pasta (a) n.f.	pulpe
pasta (a) n.f.	pâte d'olives
pastinu (u) n.m.	terre plantée en vigne
pastinu (u) n.m.	vigne récente
pastone (u) n.m.	pâte d'olives
pastonu (u) n.m.	pâte d'olives
patrone (u) n.m.	patron du pressoir
pavimentu (u) n.m.	cuve
pavimentu (u) n.m.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
pavimentu (u) n.m.	cuve (du pressoir)
pavimentu (u) n.m.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
pavimentu (u) n.m.	vasque où l'on fait macérer les fruits
pede (u) n.m.	cep de vigne
pedi (u) n.m.	cep de vigne
pedi d'aliva (u) n.m.	olivier
pedi d'alivi (u) n.m.	olivier
pedonculu (u) n.m.	pédoncule
pelighjà vb.	fouler (le raisin)
per mezu loc.	redevance payée sur l'huile
pergola (a) n.f.	treille
pergula (a) n.f.	treille
pergulata (a) n.f.	treille
pergulatu (u) n.m.	treille
petra (a) n.f.	pièce du pressoir
pezzu di legnu (u)	plautoir
pia d'oriva (u) n.m. (b.)	olivier
piana (a) n. f.	terrasses
pianetta (a) n.f.	terrasses
piantà (vb) à ghjacca	planter (la vigne)
piantà vb.	planter (la vigne)
piantà vb.	déchausser les ceps
piantaghju (u) n.m.	terrasses
pianu di vigna loc.	terre plantée en vigne
piattonu (u) n.m.	cuve
piattu (u) n.m.	cuve
picchetta (a) n.f.	piquette (vin)
picchettu (u) n.m.	piquets de la vigne
picciolu	bloc de raisin pressé
picciolu (u) n.m.	pédoncule
picciolu (u) n.m.	pépin de raisin
picciolu (u) n.m.	bloc de raisin pressé
picciolu (u) n.m.	jus (de raisin) non fermenté

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

picciolu (u) n.m.	marc
piciolu (u) n.m.	marc
picolu (u) n.m. (b.)	pédoncule
pientà vb.	planter (la vigne)
pignola (a) n.f.	olive
pila (a) n.f.	cuve
pila (a) n.f.	réceptacle où coule le vin
pila (a) n.f.	vasque où l'on fait macérer les fruits
pilata (a) n.f.	pressée
pilata (a) n.f.	pressée de vin
pilatoghja (a) n.f.	pressée
pinacciulu (u) n.m.	raclette pour ramener les grains vers le centre
pinnatellu (u) n.m.	outil pour couper les grappes
pinù (a) n.f.	différentes variétés de cépages
pinù (la) n.f.	cépage qui donne du vin rosé
pinzuta (a) n.f.	olive
pinzutella (a) n.f.	différentes variétés de cépages
piottuli (i) n.m.	piquets de la vigne
piottulu (u) n.m.	piquets de la vigne
pirmu ioru (u) n.m.	huile vierge
pisciatella (a) n.f.	différentes variétés de cépages
piscinale (u) n.m.	bec (du pressoir)
pisone (u) n.m.	ierre du pressoir
pisoni (u) n.m.	ierre du pressoir
pistà vb.	fouler (le raisin)
pistaghjolu (u) n.m.	fouloir à pieds
piuvanù (u) n.m.	piquets de la vigne
pizzicu (u) n.m.	bec (du pressoir)
plandirè (u) n.m.	différentes variétés de cépages
podà vb.	tailler la vigne
polpa (a) n.f.	pulpe
polpe (a) n.f.	pulpe
pona vb.	planter (la vigne)
pone vb.	planter (la vigne)
porgu adj.	l'huile est claire
porta (a) n.f.	petite porte (en bas du tonneau)
portücia (a) n.f. (b.)	petite porte (en bas du tonneau)
pozza (a) n.f.	cuve (du pressoir)
pozza (a) n.f.	réceptacle où coule le vin
preia (a) n.f. (b.)	meule (du pressoir)
pressa (a) n.f.	pressoir
pressa (a) n.f.	pressée
pressa (a) n.f.	pressoir
pressa (a) n.f.	pressoir à vis en bois

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

pressa (a) n.f.	pressée de vin
pressaghjolu (u) n.m.	patron du pressoir
pressaia (a) n.f. (b.)	pressée de vin
pressata (a) n.f.	pressée
pressata (a) n.f.	pressée de vin
pressatura (a) n.f.	pressée de vin
prima franta (a) n.f.	huile vierge
prima punta (a) n.f.	huile vierge
prima suchju (u) n.m.	jus (de raisin) non fermenté
primu oliu (u) n.m.	huile vierge
primu scolu (u) n.m.	huile vierge
primu vinu (u) n.m.	premier vin qui coule du pressoir
prissata (a) n.f.	bloc de raisin pressé
prissata (a) n.f.	pressée de vin
prumeste (a) n.f.	différentes variétés de cépages
puà vb. (b.)	tailler la vigne
pulì vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
pulisce vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
puliscia vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
pullatura (a) n.f.	piquette (vin)
pulpa (a) n.f.	pulpe
pulpula (a) n.f.	pulpe
punta (a) n.f.	huile vierge
punta (a) n.f.	premier vin qui coule du pressoir
puntone (u) n.m.	pièce du pressoir
purgu adj.	l'huile est claire
purpa (a) n.m. (b.)	pulpe
purteddu (u) n.m.	bonde
purteddu (u) n.m.	petite porte (pour enlever le tartre, en bas du tonneau)
purteffa (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
purtellinu (u) n.m.	petite porte (pour enlever le tartre, en bas du tonneau)
purtellu (u) n.m.	petite porte (pour enlever le tartre, en bas du tonneau)
puta (a) n.f.	sarment coupé
putà vb.	tailler la vigne
putà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
putacciula (a) n.f.	sarment coupé
putaghjola (a) n.f.	petites grappes (dues à une taille précoce)
putaghjolu (u) n.m.	outil pour couper les grappes
putatoghja (a) n.f.	sarment coupé
putatoghju adj.	bonnes pousses
putizza (a) n.f.	sarment coupé
putizzu (u) n.m.	sarment coupé
Quatru (u) n.m.	claire au fond du pétrin

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

Raccodda	ramasser les olives
racolta (a) n.f.	ramassage des olives
raffaione (u) n.m.	différentes variétés de cépages
ragiaia (a) n.f. (b.)	bonnes pousses
ragnola (a) n.f.	pâte d'olives
ragnola (a) n.f.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
ramassà vb.	ramasser les olives
ramò (u) n.m.	cépage qui donne du vin noir
rampini (i) n.m.	vrilles (de la vigne)
rampinu (u) n.f.	raclette pour ramener les grains vers le centre
rampolli (i) n.m.	mauvaises pousses
ramu (u) n.m.	bouillie bordelaise
ramù (u) n.m. (b.)	sarment coupé
rangaia (a) n.f. (b.)	rangée (de ceps)
rangata (a) n.f.	rangée (de ceps)
rangherata (a) n.f.	rangée (de ceps)
rangu (u) n.m.	rangée (de ceps)
rappa (a) n.f.	pédoncule
rappighjà vb.	fermenter
rapu d'üga (u) n.m. (b.)	grappe (de raisin)
rascà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
raschinu (u) n.m.	raclette pour ramener les grains vers le centre
raschità vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
rascià vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
rascinu (u) n.m.	raclette pour ramener les grains vers le centre
raspolli (i) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
raspolli (i) n.m.	grains (de raisin)
raspollu (u) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
raspu (u) n.m. (b.)	grappe (de raisin)
raspula (a) n.f.	raclette pour ramener les grains vers le centre
rasteddu (u) n.m.	raclette pour ramener les grains vers le centre
rastellà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
rastellu (u) n.m.	raclette pour ramener les grains vers le centre
rastiddà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
rastillà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
rata (a) n.f.	claire au fond du pétrin
rate (a) n.f.	claire au fond du pétrin
razzica (a) n.f.	raclette pour ramener les grains vers le centre
razzicà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
razzulu (u) n.m.	cépage qui donne du vin noir
reta (a) n.f.	claire au fond du pétrin
retula (a) n.f.	lie
ricacciu (u) n.m.	bonnes pousses
ricalzà vb.	déchausser les ceps

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

riccia (a) n.f.	terrasses
ricciata (a) n.f.	terrasses
ricciata (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
ricciati (i) n.f.	murettes de soutien des terrasses
ricolta (a) n.f.	ramassage des olives
ricolta di l'oliu (a) n.f.	pressée
ricopra vb.	déchausser les ceps
ricultà vb.	ramasser les olives
rilevà vb.	tirer (le vin)
rimassà vb. (b.)	ramasser les olives
riminese (a) n.f.	différentes variétés de cépages
riminese (u) n.m.	cépage qui donne du vin rosé
riminese (u) n.m.	différentes variétés de cépages
rincalzà vb.	déchausser les ceps
rinuvatu adj.	vigne récente
ripa (a) n.f.	terrasses
ripa (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
ripassà vb.	distiller
ripassatu adj.	huile de seconde pression
ripassu (u) n.m.	huile de seconde pression
risansura (a) n.f. (b.)	huile de seconde pression
risansura (a) n.f. (b.)	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
risanza (a) n.f.	huile de seconde pression
risanza (a) n.f.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
risanzula (f) n.f.	pâte d'olives
risanzuli (i) n.m.	pâte d'olives
ritrecinu (u) n.m.	vis du pressoir
roma (a) n.f.	tartre
rombulu (u) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
rombulu (u) n.m.	grains (de raisin)
romiccia (a) n.f.	tartre
rossula (a) n.f.	cépage qui donne du vin rosé
rossula (a) n.f.	cépage qui donne du vin rosé
rossula (a) n.f.	différentes variétés de cépages
rosula (a) n.f.	différentes variétés de cépages
rosula biandinca (a) n.f.	différentes variétés de cépages
rota (a) n.f.	meule (du pressoir)
rota (a) n.f.	Pierre du pressoir
rotula (a) n.f.	meule (du pressoir)
rotula (a) n.f.	Pierre du pressoir
rucuglione (a) n.f.	cépage qui donne du vin noir
ruguglione (u) n.m.	différentes variétés de cépages
ruguglione (u) n.m.	différentes variétés de cépages
ruma (a) n.f.	tartre

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

rumpa vb.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
runchetta (a) n.f.	outil pour tailler la vigne
runchettu (u) n.m.	outil pour tailler la vigne
runchjetta	outil pour couper les grappes
rupissa (a) n.f.	mauvaises pousses
russulella (a) n.f.	différentes variétés de cépages
Sabbina adj.	olive
saccu (u) n.m.	scourtin
sacculeddu (u) n.m.	scourtin
salvatica (a) n.f.	mauvaises pousses
san ghjuvanni (u) n.m.	différentes variétés de cépages
sansù (u) n.m.	différentes variétés de cépages
sanzù adj.	différentes variétés de cépages
sbartarghjà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
sbiaccà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
sbiaccunà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
sbirula (a) n.f.	bonde
sbirulà vb.	tirer (le vin)
sbracà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
sbridulu (u) n.m.	vrilles (de la vigne)
sbuttà vb.	tirer (le vin)
scaccià vb.	fouler (le raisin)
scalivà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
scalza vb.	déchausser les ceps
scalzà vb.	déchausser les ceps
scancia (a) n.m.	cellier (où l'on garde le vin)
scanellà vb.	déchausser les ceps
scapà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
scarpa (a) n.f. (b.)	terrasses
scartu (u) n.m.	mauvaises pousses
scarzà vb. (b.)	déchausser les ceps
scascià vb.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
scassà vb.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
scassu (fà u) loc.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
scassu novu (u) n.m.	vigne récente
schizzà vb. (b.)	fouler (le raisin)
sciaccaredda (a) n.f.	épage qui donne du vin noir
sciaccaredda adj.	différentes variétés de cépages
sciaccareddu (u) n.m.	cépage qui donne du vin noir
sciaccareddu (u) n.m.	cépage qui donne du vin sucré
sciaccarella (a) n.f.	cépage qui donne du vin noir
sciaccarella adj.	différentes variétés de cépages
sciaccarellu (u) n.m.	cépage qui donne du vin noir

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

sciaccarellu (u) n.m.	cépage qui donne du vin rosé
sciaccarellu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
sciamballunà vb.	il titube
sciasselà (u) n.m.	différentes variétés de cépages
sciassò (u) n.m.	différentes variétés de cépages
sciavone (u) n.m.	différentes variétés de cépages
sciucchittaghjolu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
sciulfarà vb.	souffrir la vigne
scolu (u) n.m.	bec (du pressoir)
secatore (u) n.m.	outil pour tailler la vigne
sechja (a) n.f.	réceptacle où coule le vin
secondu tagliu (u) n.m.	huile de seconde pression
seisimu adj.	redevance payée sur l'huile
selvaticu (u) n.m.	mauvaises pousses
sernegiu (u) n.m. (b.)	crible (pour les olives)
serpetta (a) n.f.	outil pour tailler la vigne
serpetta (a) n.f.	outil pour couper les grappes
serpettu (u) n.m.	outil pour couper les grappes
sfiaccunà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
sfrascà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
sfrundà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
sfundà vb.	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
sgambaghjà vb.	il titube
sgiacchè (a) n.f.	différentes variétés de cépages
sgiacchè (u) n.m.	cépage qui donne du vin rosé
sgiacchè (u) n.m.	différentes variétés de cépages
sgìu (u) n.m.	patron du pressoir
sicatori (u) n.m.	outil pour tailler la vigne
sicatori (u) n.m.	outil pour couper les grappes
siccaghja (a) n.f.	maladies de la vigne
siconda franta (a) n.f.	huile de seconde pression
sima (a) n.f.	huile vierge
smalmà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
smammà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
smarmà vb. (b.)	tailler ce qui est en trop avant la floraison
sò alliscinati in tarra loc.	ouche d'olives sur le sol
solcu (u) n.m.	rangée (de ceps)
solfà vb.	souffrir la vigne
solfaru (mette u)	souffrir la vigne
solu (u) n.m.	couche d'olives sur le sol
soma (a) n.f.	pressée de vin
sopra à talli (u) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
sopra à vigna (a) n.f.	petites grappes (dues à une taille précoce)
sopra frasca (u) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

sopra più (u) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
sopra vigna (u) n.m.	petites grappes (dues à une taille précoce)
sottumessa adj.	vigne récente
spampa (a) n.f.	mauvaises pousses
spampà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
spampanà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
spazzà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
specula (a) n.f.	fausset
specula (a) n.f.	bouchon de la bonde
spicà vb.	goûter (le vin)
spiciacà vb.	fouler (le raisin)
spicula (a) n.f.	fausset
spiculà vb.	tirer (le vin)
spiculettu (u) n.m.	fausset
spigula (a) n.f.	fausset
spigula (a) n.f.	bouchon de la bonde
spirula (a) n.f.	fausset
spizzicà vb.	ramasser les olives
sporta (a) n.f.	seau (pour recueillir les grappes)
sporta (a) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
sporta (a) n.f.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
sporta (a) n.f.	claire au fond du pétrin
sprattà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
sprimuta (a) n.f.	pressée de vin
spullà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
spullunà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
spuntà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
spurtelle (e) n.f.	panier (pour recueillir les grappes)
spurtellu (u) n.m.	panier (pour recueillir les grappes)
spurtin (u) n.m. (b.)	scourtin
spurtina (a) n.f.	scourtin
spurtinu (u) n.m.	scourtin
spurtone (u) n.m.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
stacciu (u) n.m.	crible (pour les olives)
stagnò (u) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
stagnone (u) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
staiatu adj.	couche d'olives sur le sol
stallà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
stalliccià vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
stallinà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
stallozzu (u) n.m.	piquets de la vigne
stallunà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
stanga (a) n.f.	manivelle
stanga (a) n.m.	poignée

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

stanganà vb.	il titube
stangonu (u) n.m.	vis du pressoir
stantana (a) n.f.	sarment coupé
staravignà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
sterpadore (u) n.m.	maladies de la vigne
sterpu adj.	vigne ancienne
stesa (a) n.f. (b.)	claie au fond du pétrin
sticciola (a) n.f.	fausset
stollu (u) n.m.	piquets de la vigne
straccia (a) n.f.	couche d'olives sur le sol
stracorre vb.	il titube
stradicà	déchausser les ceps
strambacà vb.	Il titube
stratalu (u) n.m.	couche d'olives sur le sol
stratata (a) n.f.	couche d'olives sur le sol
stratata adj.	couche d'olives sur le sol
stratatu adj.	couche d'olives sur le sol
stratu (u) n.m.	couche d'olives sur le sol
stringhje vb.	pressée de vin
srinta à fondu loc.	huile de seconde pression
striscia (a) n.f.	terrasses
stupparolu (u) n.m.	fausset
stuppinu (u) n.m.	bec (du pressoir)
stuppinu (u) n.m.	bonde
stuppinu (u) n.m.	fausset
stuppinu (u) n.m.	bouchon de la bonde
stuppinu (u) n.m.	bouchon
sturchjatura (a) n.f.	piquette (vin)
suchjone (u) n.m.	mauvaises pousses
suchjoni (i) n.m.	mauvaises pousses
suchjonu (u) n.m.	mauvaises pousses
suchju (u) n.m.	premier vin qui coule du pressoir
suchju di l'uva (u) n.m.	jus (de raisin) non fermenté
suchju d'uva (u) n.m.	jus (de raisin) non fermenté
sucilà vb.	cacheter
sulfà vb.	souffrir la vigne
sulfanà vb.	souffrir la vigne
sulfatà vb.	souffrir la vigne
sülfatà vb. (b.)	souffrir la vigne
surcu (u) n.m. (b.)	rangée (de ceps)
surpone (u) n.m.	mauvaises pousses
sürva frasca (u) n.m. (b.)	petites grappes (dues à une taille précoce)
suttirà vb.	tirer (le vin)

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

svaculà vb.	il titube
svignulà vb.	tailler ce qui est en trop avant la floraison
T addà vb.	tailler la vigne
tafone (u) n.m.	bonde
tagià vb. (b.)	tailler la vigne
taglià vb.	tailler la vigne
tagliaricce (e) n.f.	mauvaises pousses
tagliola (a) n.f.	manivelle
talla (a) n.f.	bonnes pousses
talla (a) n.f.	mauvaises pousses
talle in sopra più (e) n.f.	mauvaises pousses
tantu à mina loc. (b.)	redevance payée sur l'huile
tantu à pilata loc.	redevance payée sur l'huile
tappà vb.	boucher
tappettu (u) n.m.	couche d'olives sur le sol
tappu (u) n.m.	bonde
tappu (u) n.m.	fausset
tappu (u) n.m.	bouchon de la bonde
tappu (u) n.m.	bouchon
tararu (u) n.m.	crible (pour les olives)
tartaru (u) n.m.	tarte
tarteru (u) n.m.	tarte
tassa (a) n.f.	redevance payée sur l'huile
tastà vb.	goûter (le vin)
tempanu (u) n.m.	bonde
tempanu (u) n.m.	petite porte (pour enlever le tartre, en bas du tonneau)
terra piantata à vigna (a) loc.	terre plantée en vigne
terrenu piantatu à vigna (u) loc.	terre plantée en vigne
t'hà a baraccina loc.	il titube
tiempana (a) n.f.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
tina (a) n.f.	cuve
tina (a) n.f.	cuve (du pressoir)
tina (a) n.f.	réipient où coule le vin
tina (a) n.f.	vasque où l'on fait macérer les fruits
tinazzu (u) n.m.	cuve
tinazzu (u) n.m.	hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)
tinazzu (u) n.m.	cuve (du pressoir)
tinazzu (u) n.m.	réipient où coule le vin
tinazzu (u) n.m.	réipient qui recueille les grains passés avec le vin
tinazzu (u) n.m.	fouloir à pieds
tinazzu (u) n.m.	tonneau
tinazzu (u) n.m.	foudre
tinazzu (u) n.m.	vasque où l'on fait macérer les fruits

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

tinredda (a) n.f.	récipient où coule le vin
tinreddu (u) n.m.	baril
tinreddu (u) n.m.	barillet
tinella (a) n.f.	seau (pour recueillir les grappes)
tinella (a) n.f.	récipient qui recueille les grains passés avec le vin
tinella (a) n.f.	claire au fond du pétrin
tinellu (u) n.m.	récipient où coule le vin
tinellu (u) n.m.	récipient qui recueille les grains passés avec le vin
tinellu (u) n.m.	tonneau
tinellu (u) n.m.	baril
tinellu (u) n.m.	foudre
tinellu (u) n.m.	vasque où l'on fait macérer les fruits
tinillichju (u) n.m.	barillet
tinozzu (u) n.m.	foudre
tinozzu (u) n.m.	vasque où l'on fait macérer les fruits
tintaghja (a) n.f.	cépage qui donne du vin noir
tintaia (a) n.f.	cépage qui donne du vin noir
tirà vb.	tirer (le vin)
tirà vb. u so vinu	tirer (le vin)
tirata (a) n.f.	pressée de vin
tisore (e) n.m.	outil pour tailler la vigne
tisuri (i) n.	outil pour tailler la vigne
tittivulà vb.	il titube
tonda (a) n.f.	olive
tonnula (a) n.f.	différentes variétés de cépages
torbidu adj.	l'huile est trouble
torbiu adj.	l'huile est trouble
torbu (u) n.m.	lie
torbu (u) n.m.	bouillie bordelaise
torbu adj.	l'huile est trouble
torchja (a) n.f.	pressoir
torchja (a) n.f.	vis du pressoir
torchja (a) n.f.	pressoir à vis en bois
torchju (u) n.m.	pressoir
torchju (u) n.m.	vis du pressoir
torchju (u) n.m.	pressoir
torchju (u) n.m.	pressoir à vis en bois
torchju (u) n.m.	vis (du pressoir)
torchju (u) n.m.	manivelle
torchjulu (u) n.m.	pressoir
torciu (u) n.m.	vis du pressoir
torciu (u) n.m. (b.)	pressoir
torciu (u) n.m. (b.)	pressoir à vis en bois
torcu (u) n.m.	tartre

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

torcu (u) n.m.	marc
tracorre vb.	il titube
tradici (i) n.f.	vrilles (de la vigne)
trafurcà vb.	il titube
trafurcinà vb.	il titube
tralici (i) n.m.	vrilles (de la vigne)
traliciu (u) n.m.	vrilles (de la vigne)
trama (a) n.f.	fleur
tramatu adj.	fleur
trambula (a) n.f.	fleur
tramitu (u) n.m.	rangée (de ceps)
tramizana (a) n.f.	crible (pour les olives)
tramizu (u) n.m. (b.)	défoncer (le terrain pour planter la vigne)
tramula (a) n.f.	fleur
tramutà vb.	tirer (le vin)
trappula (a) n.f.	petite porte (pour enlever le tartre, en bas du tonneau)
trascà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
trastu (u) n.m.	terrasses
travasà vb.	tirer (le vin)
travasà vb.	mettre le vin en tonneaux
traversa (a) n.f.	terrasses
traversa (a) n.f.	murettes de soutien des terrasses
trecia (a) n.f.	olive
triangulà vb.	il itube
tribbione (u) n.m.	pierre du pressoir
tribbiu (u) n.m.	pierre du pressoir
tricciuli adj.	les oliviers sont chargés
trinchetta (a) n.f.	outil pour couper les grappes
trinegà vb.	il titube
trischje	sarment coupé
triscione (u) n.m.	vigne ancienne
trisora (a) n.f.	outil pour tailler la vigne
trisora (a) n.f.	outil pour couper les grappes
trisore (e) n.f.	outil pour tailler la vigne
trisore (e) n.f.	outil pour couper les grappes
trisori (e) n.f.	outil pour tailler la vigne
trisori (e) n.f.	outil pour couper les grappes
trogghju (u) n.m.	cuve (du pressoir)
trogghju (u) n.m.	pressoir à vis en bois
troggiu (u) n.m. (b.)	cuve (du pressoir)
troggiu (u) n.m. (b.)	fouloir à pieds
troggiu (u) n.m. (b.)	vasque où l'on fait macérer les fruits
trogliu (u) n.m.	cuve (du pressoir)
trogliu (u) n.m.	vasque où l'on fait macérer les fruits

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

trogliu (u) n.m.	manivelle
tufone (u) n.m.	bonde
tuppà vb.	boucher
tuppinu (u) n.m.	bec (du pressoir)
tuppone (u) n.m.	bonde
turbidu adj.	l'huile est trouble
turbu adj.	l'huile est trouble
turchjata (a) n.f.	pressée
turchjata (a) n.f.	pressée de vin
turchjatura (a) n.f.	premier vin qui coule du pressoir
Uddastru (l') n.m.	olivier sauvage
uga (l') n.f.	raisin
üga (l') n.f. (b.)	raisin
üga seca (l') n.f. (b.)	raisin sec
ugliastru (l') n.m.	olivier sauvage
uleastru (l') n.m.	olivier sauvage
uliva (l') n.f.	olivier
ultimu oliu (l') n.m.	huile destinée à l'éclairage
umbutu (l') n.m.	entonnoir
usciolu (l') n.m.	bonde
usciolu (l') n.m.	petite porte (pour enlever le tartre, en bas du tonneau)
usgiolu (l') n.m.	petite porte (pour enlever le tartre, en bas du tonneau)
uva (l') n.f.	raisin
uva (l') n.f.	raisin sec
uva bianca (l') n.f.	cépage qui donne du vin rosé
uva cacaghja (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva caraffunaghja (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva castagnina (a) n.f.	cépage qui donne du vin noir
uva chjara (l') n.f.	cépage qui donne du vin rosé
uva fragula (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva frava (l') n.f.	cépage qui donne du vin sucré
uva fravula (l') n.f.	cépage qui donne du vin sucré
uva groppula (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva impassita (l') n.f.	raisin sec
uva muscata (l') n.f.	cépage qui donne du vin sucré
uva muscata (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva muscatella (l')	cépage qui donne du vin sucré
uva muscatella (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva negra (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva nera (l') n.f.	cépage qui donne du vin noir
uva passa (l') n.f.	raisin sec
uva pinzaluta (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva pisana (l') n.f.	différentes variétés de cépages

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

uva pisciula (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva puppula (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva rossa (l') n.f.	cépage qui donne du vin rosé
uva scelta (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva secca (l') n.f.	raisin sec
uva sicca (l') n.f.	raisin sec
uva siccata (l') n.f.	raisin sec
uva tittina (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uva zumpina (l') n.f.	différentes variétés de cépages
uvizza (l') n.f.	marc
V acciucaghju (u) n.m.	différentes variétés de cépages
vanghinu (u) n.m.	raclette pour ramener les grains vers le centre
varmentinu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
varmintina (a) n.f.	différentes variétés de cépages
varmintina adj.	différentes variétés de cépages
varmintinu (u) n.m.	cépage qui donne du vin rosé
varmintinu (u) n.m.	différentes variétés de cépages
vasca (a) n.f.	cuve
vasca (a) n.f.	cuve (du pressoir)
vasca (a) n.f.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
vasca (a) n.f.	vasque où l'on fait macérer les fruits
vascedda (i) n.m.	seau (pour recueillir les grappes)
vascheddu (u) n.m.	réceptacle où coule le vin
vaschetta (a) n.f.	réceptacle qui recueille les grains passés avec le vin
vaschina (a) n.f.	fouloir à pieds
vaschinu (u) n.m.	cuve
vaschinu (u) n.m.	réceptacle où coule le vin
vehju adj.	vigne ancienne
vendemia	vendanger
vendemia (a) n.f.	vendanges
vendemie (e) n.f.	vendanger
vendemie (e) n.f.	vendanges
vendimià vb.	vendanger
verde adj.	raisin vert
verde ramu (u) n.m.	bouillie bordelaise
verdiramu (u) n.m.	bouillie bordelaise
verdon (u) n.m.	différentes variétés de cépages
verghjinu adj.	l'huile est claire
vergine adj.	huile vierge
verituru (u) n.m.	raisin vert
vermentin (u) n.m. (b.)	différentes variétés de cépages
vermentinu (u) n.m.	cépage qui donne du vin sucré
vermentinu (u) n.m.	différentes variétés de cépages

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

vetta (a) n.f.	sarment coupé
vetta (a) n.f.	bonnes pousses
via larga loc.	il titube
viaghjà di traversu loc.	il titube
viale (u) n.m.	rangée (de ceps)
vigliastru (u) n.m.	olivier sauvage
vigna (a) n.f.	vigne
vigna (a) n.f.	terre plantée en vigne
vigna di l'anaia (a) n.f. (b.)	vigne récente
vigna d'u scassu (a) n.f.	vigne récente
vigna vecia (a) n.f. (b.)	vigne ancienne
vignaccia (a) n.f. (b.)	vigne ancienne
vignale (u) n.m.	terre plantée en vigne
vignetu (u) n.m.	terre plantée en vigne
vin (u) n.m. (b.)	vin
vin giancu (u) n.m. (b.)	vin blanc
vinaccia (a) n.f.	bloc de raisin pressé
vinaccia (a) n.f.	lie
vinaccia (a) n.f.	piquette (vin)
vinaccia (a) n.f.	marc
vinaghjolu (u) n.m.	réipient qui recueille les grains passés avec le vin
vindebbie (e) n.f.	vendanges
vindembie (e) n.f.	vendanges
vindembie (e) n.f.	vendanges
vindembii (i) n.f.	vendanges
vindemia (a) n.f.	vendanges
vindemia (fà a)	vendanger
vindemià vb.	vendanger
vindemie (e) n.f.	vendanges
vindemii (i) n.f.	vendanges
vindemmi (i) n.f.	vendanges
vindemmia (a) n.f.	vendanges
vindemmià vb.	vendanger
vindenia (a) n.f. (b.)	vendanges
vindenià vb. (b.)	vendanger
vindibbià vb.	vendanger
vindimbià vb.	vendanger
vindimià vb.	vendanger
vindimiera (a) n.f.	vendanges
vindimmià vb.	vendanger
vinedda (a) n.f.	piquette (vin)
vineria (a) n.f.	piquette (vin)
vinetta (a) n.f.	premier vin qui coule du pressoir
vinetta (a) n.f.	piquette (vin)

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

vinetta (a) n.f.	jus (de raisin) non fermenté
vinettu (u) n.m.	premier vin qui coule du pressoir
vinettu (u) n.m.	piquette (vin)
vinghja (a) n.f.	vigne
vinghja (a) n.f.	terre plantée en vigne
vinu (u) n.m.	premier vin qui coule du pressoir
vinu (u) n.m.	vin
vinu biancu (u) n.m.	vin blanc
vinu chjarasginu (u) n.m.	vin rosé
vinu chjarisgiolu (u) n.m.	vin rosé
vinu chjaru (u) n.m.	premier vin qui coule du pressoir
vinu chjaru (u) n.m.	vin rosé
vinu crudu (u) n.m.	jus (de raisin) non fermenté
vinu debbule (u) n.m.	piquette (vin)
vinu debbuli (u) n.m.	piquette (vin)
vinu dolci (u) n.m.	premier vin qui coule du pressoir
vinu infrascatu (u) n.m.	vin rosé
vinu legeru (u) n.m.	piquette (vin)
vinu novu (u) n.m.	premier vin qui coule du pressoir
vinu rosatu (u) n.m.	vin rosé
vinu seccu (u) n.m.	jus (de raisin) non fermenté
verdazza (a) n.f.	différentes variétés de cépages
vissa (a) n.f.	vis (du pressoir)
vita (a) n.f.	vis du pressoir
vita (a) n.f.	sarment coupé
vita (a) n.f.	bonnes pousses
vita (a) n.f.	vrilles (de la vigne)
vita (a) n.f.	vis (du pressoir)
viticce (e) n.f.	vrilles (de la vigne)
viticiu (u) n.m.	vrilles (de la vigne)
vitichji (i) n.m.	vrilles (de la vigne)
vitriolu (u) n.m.	bouillie bordelaise
vittichji (i) n.m.	vrilles (de la vigne)
vittichju (u) n.m.	vrilles (de la vigne)
vittichjuli (i) n.m.	vrilles (de la vigne)
vitula (a) n.f.	vis du pressoir
volvoletti	dame-jeanne
vriglia (a) n.f.	vrilles (de la vigne)
vumara (a) n.f.	petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)
Zaffone (u) n.m.	piquets de la vigne
zampittà vb.	fouler (le raisin)
zanza (a) n.f.	pâte d'olives
zanza (a) n.f.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude

LEXIQUE CORSE-FRANÇAIS

zanzara (a) n.f.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
zappà vb.	nettoyer le sol sous les oliviers
zappuddà vb.	déchausser les ceps
zenzana (a) n.f. (b.)	olive
zepu (u) n.m. (b.)	cep de vigne
zimbina (a) n.f.	scourtin
zimpina (a) n.f.	différentes variétés de cépages
zingone (u) n.m.	plantoir
zinzala (a) n.f.	olive
zipara (a) n.f.	pulpe
zipara (a) n.f.	pâte d'olives
zipara (a) n.f.	mélange de restes d'huile et d'eau chaude
zivibbu (u) n.m.	raisin sec
zmirretta (a) n.f.	piquette (vin)
zolfu (u) n.m.	soufrer la vigne
zucca (a) n.f.	seau (pour recueillir les grappes)
zucca (a) n.f.	flacon
zuffu adj.	complètement ivre
zulfà vb.	soufrer la vigne
zurfanà vb.	soufrer la vigne
zurfanà vb.	soufrer la vigne

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Alambic

1. alambiccu (l') n.m.
2. alamicu (l') n.m.
3. lambiccu (u) n.m.
4. lambincu (u) n.m.
5. lombiccu (u) n.m.

Attacher les bons rameaux

1. aligà vb.
2. allaccià vb.
3. attaccà vb.
4. azzingà vb.
5. incappià vb.
6. lià vb.
7. licà vb.
8. palà vb.

Baril

1. baliri (u) n.m.
2. barì (u) n.m.
3. barì n.m. (b.)
4. barile (u) n.m.
5. barili (u) n.m.
6. barilu (u) n.m.
7. botte (a) n.f.
8. burdulese (a) n.f.
9. butticella (a) n.f.
10. caratellu (u) n.m.
11. caratu (u) n.m.
12. fiascu (u) n.m.
13. fustu (u) n.m.
14. tineddu (u) n.m.
15. tinellu (u) n.m.

Barillet

1. barì (u) n.m.
2. bariletu (u) n.m.
3. bariletu (u) n.m.
4. barilottu (u) n.m.
5. butticedda (a) n.f.
6. capiteddu (u) n.m.
7. caratellu (u) n.m.
8. caratellucciu (u) n.m.
9. fiaschettu (u) n.m.
10. fiaschettu (u) n.m.
11. fiascu (u) n.m.
12. tineddu (u) n.m.
13. tinillichju (u) n.m.

Bec (du pressoir)

1. beccu (u) n.m.
2. bicchellu (u) n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Bloc de raisin pressé

3. bizzicu (u) n.m.
4. bucculare (u) n.m.
5. canale (u) n.m.
6. cannella (a) n.f.
7. cannellu (u) n.m.
8. chignulu (u) n.m.
9. muccighile (u) n.m.
10. muzzelu (u) n.m.
11. piscinale (u) n.m.
12. pizzicu (u) n.m.
13. scolu (u) n.m.
14. stuppinu (u) n.m.
15. tuppinu (u) n.m.

Bonde

1. caspaccia (a) n.f.
2. caspacciu (u) n.m.
3. caspacciula (a) n.f.
4. picciolu (u) n.m.
5. prissata (a) n.f.
6. vinaccia (a) n.f.
7. zanza (a) n.f.
1. asciolu (l') n.m.
2. bonda (a) n.f.
3. busgiu (u) n.m.
4. cannedda (a) n.f.
5. cannella (a) n.f.
6. cavula (a) n.f.
7. ciaffu (u) n.m.
8. collu (u) n.m.
9. manfiu (u) n.m.
10. osciolu (l') n.m.
11. purteddu (u) n.m.
12. sbirula (a) n.f.
13. stuppinu (u) n.m.
14. tafone (u) n.m.
15. tappu (u) n.m.
16. tempanu (u) n.m.
17. tufone (u) n.m.
18. tuppone (u) n.m.
19. usciolu (l') n.m.

Bonnes pousses

1. biaccu (u) n.m.
2. cacci (i) n.m.
3. cacciatura (a) n.f.
4. cacciu (u) n.m.
5. cacciu bonu (u) n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

6. capu (u) n.m.
7. ghjemma (a) n.f.
8. ghjemma à fruttu (a) n.f.
9. insertu (l') n.m.
10. insitaghjola (l') n.f.
11. leghjittime (e) n.f.
12. leghjittimu adj.
13. maddolu (u) n.m.
14. magliolu (u) n.m.
15. mansa (a) n.f.
16. ochju (l') n.m.
17. putatoghju adj.
18. ragiaia (a) n.f. (b.)
19. ricacciu (u) n.m.
20. talla (a) n.f.
21. vetta (a) n.f.
22. vita (a) n.f.

Bordelaise

1. botte (a) n.f.
2. burdelese (a) n.m.
3. burdilesa (a) n.f.
4. burdulesa (a) n.f.
5. burdulisa (a) n.f.
6. butti (a) n.f.
7. buttona (a) n.f.
8. caratella (a) n.f.
9. caratellu (u) n.m.
10. caratellu chjucu (u) n.m.

Boucher

1. atapà vb. (b.)
2. mette u tappu loc.
3. tappà vb.
4. tuppà vb.

Bouchon

1. stuppinu (u) n.m.
2. tappu (u) n.m.

Bouchon de la bonde

1. asticciola (l') n.f.
2. ciaffu (u) n.m.
3. cuppone stintu (u) n.m.
4. manfaneddu (u) n.m.
5. manfanu (u) n.m.
6. manferu (u) n.m.
7. specula (a) n.f.
8. spigula (a) n.f.
9. stuppinu (u) n.m.
10. tappu (u) n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Bouillie bordelaise

1. acqua celesta (l') n.f.
2. acqua celeste (l') n.f.
3. acqua cilesta (l') n.f.
4. bitriolu (u) n.m.
5. ecqua celesta (l') n.f.
6. ecqua ramata (l') n.f.
7. ramu (u) n.m.
8. torbu (u) n.m.
9. verde ramu (u) n.m.
10. verdiramu (u) n.m.
11. vitriolu (u) n.m.

Bouteille

1. battiglia (a) n.f.
2. butigia (a) n.f. (b.)
3. butteglia (a) n.f.
4. buttiglione (u) n.m.

Cacheter

1. aceralaccà vb.
2. cascità vb.
3. ceralaccà vb.
4. ciraccà vb.
5. ciralaccà vb.
6. ciralaccatu vb.
7. incerà vb.
8. incerlaccà vb.
9. incirà vb.
10. laccà vb.
11. mette a cera loc.
12. sucilà vb.

Cave (où l'on fait le vin)

1. cantina (a) n.f.
2. cantinone (u) n.m.
3. carciara (a) n.f.
4. cava (a) n.f.
5. fondu (u) n.m.
6. palmentu (u) n.m.

Cellier (où l'on garde le vin)

1. cadastu (u) n.m.
2. cantina (a) n.f.
3. carciara (a) n.f.
4. cava (a) n.f.
5. dispensa (a) n.f.
6. fondu (u) n.m.
7. magazinu (u) n.m.
8. scancia (a) n.m.

Cep de vigne

1. calzu (u) n.m.
2. capu (u) n.m.

Cépage qui donne du vin noir

3. ceppu (u) n.m.
4. magliolu (u) n.m.
5. pede (u) n.m.
6. pedi (u) n.m.
7. zepu (u) n.m. (b.)
1. agnellina (l') n.f.
2. alicante (l') n.m.
3. alsinellu (l') n.m.
4. aramò (l') n.m.
5. calzu neru (u) n.m.
6. carignanu (u) n.m.
7. lucchisina (a) n.f.
8. madera (a) n.f.
9. maresca (a) n.f.
10. niella (a) n.f.
11. nielluccia (a) n.f.
12. niellucciu (u) n.m.
13. nigrichjula (a) n.f.
14. ramò (u) n.m.
15. razzulu (u) n.m.
16. rucuglione (a) n.f.
17. sciaccaredda (a) n.f.
18. sciaccareddu (u) n.m.
19. sciaccarella (a) n.f.
20. sciaccarellu (u) n.m.
21. tintaghja (a) n.f.
22. tintaghja (a) n.f.
23. tintaia (a) n.f.
24. uva castagnina (a) n.f.
25. uva nera (l') n.f.

Cépage qui donne du vin rosé

1. agnellina (l') n.f.
2. alicante (l') n.m.
3. alleaticu (l') n.m.
4. barbirossa (a) n.f.
5. barbirossu adj.
6. chjarasgiolu (u) n.m.
7. girun (u) n.m. (b.)
8. malbasia (a) n.f.
9. malbasiu adj.
10. malvagia (a) n.f.
11. malvasgiu (u) n.m.
12. malvasia (a) n.f.
13. niella (a) n.f.
14. niellucciu (u) n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

15. pinù (la) n.f.
16. riminese (u) n.m.
17. rossula (a) n.f.
18. sciaccarellu (u) n.m.
19. sgiacchè (u) n.m.
20. uva bianca (l') n.f.
21. uva chjara (l') n.f.
22. uva rossa (l') n.f.
23. varmintinu (u) n.m.

Cépage qui donne du vin sucré

1. barbessu (u) n.m.
2. fravulaghju (u) n.m.
3. ghjanuvese (a) n.f.
4. malbagiu (u) n.m.
5. malbasgia (a) n.f.
6. malbasia (a) n.f.
7. muscata (a) n.f.
8. muscatedda (a) n.f.
9. muscatella (a) n.f.
10. muscatellona (a) n.f.
11. muscatellu (u) n.m.
12. muscatu (u) n.m.
13. sciaccareddu (u) n.m.
14. uva frava (l') n.f.
15. uva fravula (l') n.f.
16. uva muscata (l') n.f.
17. uva muscatella (l')
18. vermentinu (u) n.m.

Cercles (du tonneau)

1. cerciu (u) n.m. (b.)
2. cerculu (u) n.m.
3. chjarchji (i) n.m.
4. chjerchjona (i) n.m.
5. chjerchju (u) n.m.
6. chjerchjuli (i) n.m.
7. chjirchja (i) n.m.
8. chjirchjoni (u) n.m.
9. chjirchju (u) n.m.

Cire à cacheter

1. cera (a) n.f.
2. ceralacca (a) n.f.
3. ciracca (a) n.f.
4. ciralacca (a) n.f.
5. lacca (a) n.f.

Claie au fond du pétrin

1. avvinatoghju (l') n.m.
2. bacinu (u) n.m.
3. bancacciu (u) n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

4. cana (a) n.f. (b.)
5. cannicciu (u) n.m.
6. collu (u) n.m.
7. grati (a) n.f.
8. gratica (a) n.f.
9. graticulu (u) n.m.
10. pagliaccia (a) n.f.
11. quatru (u) n.m.
12. rata (a) n.f.
13. rate (a) n.f.
14. reta (a) n.f.
15. sporta (a) n.f.
16. stesa (a) n.f. (b.)
17. tinella (a) n.f.

Complètement ivre

1. arcibriacu adj.
2. briaccu ciocciaru adj.
3. briacone (u) n.m.
4. briacu à tappu adj.
5. briacu cottu adj.
6. briacu è più loc.
7. briacu merzu adj.
8. briacu perzu adj.
9. briacu zuffu adj.
10. esse imburdata loc.
11. imbriacu adj.
12. imbriagu zuffu loc.
13. in sporgna negra loc.
14. inturcatu adj.
15. zuffu adj.

Couche d'olives sur le sol

1. fasciatu adj.
2. mansa (a) n.f.
3. sò alliscinati in tarra loc.
4. solu (u) n.m.
5. staiatu adj.
6. straccia (a) n.f.
7. stratalu (u) n.m.
8. stratata (a) n.f.
9. stratata adj.
10. stratatu adj.
11. stratu (u) n.m.
12. tappettu (u) n.m.

Cuve (du pressoir à olive)

1. baccu (u) n.m.
2. caldaghja (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

3. cisterninu (u) n.m.
4. conca (a) n.f.
5. macinile (u) n.m.
6. meria (a) n.f.
7. palmenti (u) n.m.
8. palmentile (u) n.m.
9. palmentu (u) n.m.
10. palmintili (u) n.m.
11. pavimentu (u) n.m.
12. piattonu (u) n.m.
13. piattu (u) n.m.
14. pila (a) n.f.
15. pozza (a) n.f.
16. tina (a) n.f.
17. tinazzu (u) n.m.
18. vasca (a) n.f.
19. vaschinu (u) n.m.

Cuve (du pressoir à raisin)

1. capitellu (u) n.m.
2. cascione (u) n.m.
3. cufa (a) n.f.
4. palmentile (u) n.m.
5. palmentu (u) n.m.
6. pavimentu (u) n.m.
7. pozza (a) n.f.
8. tina (a) n.f.
9. tinazzu (u) n.m.
10. troghju (u) n.m.
11. trogiu (u) n.m. (b.)
12. trogliu (u) n.m.
13. vasca (a) n.f.

Crible (pour les olives)

1. cernigliu (u) n.m.
2. ciarnigliu (u) n.m.
3. ciarriddulu (u) n.m.
4. cruellu (u) n.m.
5. gridulu (u) n.m.
6. passoni (u) n.m.
7. sernegiu (u) n.m. (b.)
8. stacciu (u) n.m.
9. tararu (u) n.m.
10. tramizana (a) n.f.

Dame-jeanne

1. buttiglione (u) n.m.
2. damisgiana (a) n.f.
3. volvoletti

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Déchausser les ceps

1. accalzà vb.
2. acciuttulà vb.
3. acculmà vb.
4. aratà vb.
5. arià vb.
6. calzà vb.
7. culmà vb.
8. dà a terra loc.
9. discalzà vb.
10. incalzà vb.
11. incarzà vb. (b.)
12. iscalzà vb.
13. maghjincà vb.
14. piantà vb.
15. ricalzà vb.
16. ricopra vb.
17. rincalzà vb.
18. scalza vb.
19. scalzà vb.
20. scanellà vb.
21. scarzà vb. (b.)
22. stradicà
23. zappuddà vb.

Défoncer (le terrain pour planter la vigne)

1. aratà vb.
2. cassà vb.
3. dicippà vb.
4. fà i tramizi (b.)
5. fà un tagiaiu loc. (b.)
6. iscassà vb.
7. lavurà vb.
8. rumpa vb.
9. scascià vb.
10. scassà vb.
11. scassu (fà u) loc.
12. sfundà vb.
13. tramizu (u) n.m. (b.)

Différentes variétés de cépages

1. agnellina (l') n.f.
2. agrigente (l') n.m.
3. alamò (l') n.m.
4. alecante (l') n.m.
5. alicante (l') n.m.
6. alleatica (l')
7. alleaticu (l') n.m.
8. aramò (l') n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

9. barba rossa (a) n.f.
10. barbessu (u) n.m.
11. barbirossu (u) n.m.
12. bianca (a) n.f.
13. bianca ghjintili (a) n.f.
14. biancona (a) n.f.
15. biancone (a) n.f.
16. biancunaccia (a) n.f.
17. biancone (u) n.m.
18. brüstiana (a) n.f. (b.)
19. burgona (a) n.f.
20. carbessu (u) n.m.
21. carcaghjolu (u) n.m.
22. cardinale (u) n.m.
23. cargasgiora (a) n.f. (b.)
24. carignanu (u) n.m.
25. cirun (u) n.m. (b.)
26. codiverta (a) n.f.
27. cudiverta (a) n.f.
28. elegante (l') n.m.
29. francisina (a) n.f.
30. fravula (a) n.f.
31. fravulina (a) n.f.
32. ghjenuvese (a) n.f.
33. ghjenuvese (u) n.m.
34. girun (u) n.m. (b.)
35. granasciu (u) n.m.
36. lucchisina (a) n.f.
37. malaga (u) n.m.
38. malbagia (a) n.f.
39. malbagiu (u) n.m.
40. malbasia (a) n.f.
41. malvasgia (a) n.m.
42. malvasgiu (u) n.m.
43. malvasia (a) n.f.
44. minustelu (u) n.m. (b.)
45. muntanacciu (u) n.m.
46. muscatella (a) n.f.
47. muscatella taliana (a) n.f.
48. muscatellona (a) n.f.
49. muscatellu (u) n.m.
50. muscatelluccia (a) n.f.
51. niella (a) n.f.
52. nielluccia (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

53. niellucciu (u) n.m.
54. nuvisella (a) n.f.
55. paga debbitu (u) n.m.
56. paga dibitu (a) n.m. (b.)
57. pagadebitu (u) n.m.
58. pappulona (a) n.f.
59. passagliu (u) n.m.
60. pinù (a) n.f.
61. pinzutella (a) n.f.
62. pisciatella (a) n.f.
63. plandirè (u) n.m.
64. prumeste (a) n.f.
65. raffaione (u) n.m.
66. riminese (a) n.f.
67. riminese (u) n.m.
68. rossula (a) n.f.
69. rosula (a) n.f.
70. rosula biandinca (a) n.f.
71. ruguglione (u) n.m.
72. russulella (a) n.f.
73. san ghjuvanni (u) n.m.
74. sansù (u) n.m.
75. sanzù adj.
76. sciaccaredda adj.
77. sciaccarella adj.
78. sciaccarellu (u) n.m.
79. sciasselà (u) n.m.
80. sciassò (u) n.m.
81. sciavone (u) n.m.
82. sciucchittaghjolu (u) n.m.
83. sgiacchè (a) n.f.
84. sgiacchè (u) n.m.
85. tonnula (a) n.f.
86. uva cacaghja (l') n.f.
87. uva caraffunaghja (l') n.f.
88. uva fragula (l') n.f.
89. uva groppula (l') n.f.
90. uva muscata (l') n.f.
91. uva muscatella (l') n.f.
92. uva negra (l') n.f.
93. uva pinzaluta (l') n.f.
94. uva pisana (l') n.f.
95. uva pisciula (l') n.f.
96. uva puppula (l') n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

97. uva scelta (l') n.f.
98. uva tittina (l') n.f.
99. uva zumpina (l') n.f.
100. vacciucaghju (u)
n.m.
101. varmentinu (u)
n.m.
102. varmintina (a) n.f.
103. varmintina adj.
104. varmintinu (u) n.m.
105. verdon (u) n.m.
106. vermentin (u) n.m.
(b.)
107. vermentinu (u)
n.m.
108. virdazza (a) n.f.
109. zimpina (a) n.f.

Distiller

1. distillà vb.
2. fà l'acqua vita loc.
3. fà u ripassu loc.
4. femu una lambiccata
loc.
5. lambiccà vb.
6. lambiccata (a) n.f.
7. lambincà vb.
8. passà vb.
9. ripassà vb.

Douve

1. dova (a) n.f.
2. duva (a) n.f.

Eau de vie

1. acqua vita (l') n.f.
2. egua vita (l') n.f. (b.)

Entonnoir

- 1.ambutu (l') n.m.
2. embutu (l') n.m.
3. imbuttu (u) n.m.
4. imbüu (l') n.m.
5. umbutu (l') n.m.

Fausset

1. cannella (a) n.f.
2. cannetta (a) n.f.
3. paravinu (u) n.m.
4. specula (a) n.f.
5. spicula (a) n.f.
6. spiculettu (u) n.m.
7. spigula (a) n.f.
8. spirula (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Fermenter

9. sticciola (a) n.f.
10. stupparolu (u) n.m.
11. stuppinu (u) n.m.
12. tappu (u) n.m.
1. bodda vb.
2. bolle vb.
3. budda vb.
4. bugi vb. (b.)
5. fermentà vb.
6. fermentazione (in) loc.
7. firmintà vb.

Feuilles (de vigne)

8. rappighjà vb.
1. casce (e) n.f.
2. cascì (i) n.f.
3. cascìa (a) n.f.
4. fiogia (a) n.f. (b.)
5. foglia (a) n.f.
6. fogliu (u) n.m.
7. frasche (e) n.f.
8. fronda (a) n.f.
9. fronde (e) n.f.
10. pampana (a) n.f.
11. pampanu (u) n.m.

Flacon

1. ampulina (l') n.f.
2. ampulina di u prete (l') n.f.
3. buccale (u) n.m.
4. buccetta (a) n.f.
5. butteglia (a) n.f.
6. buttiglietta (a) n.f.
7. buttiglione (u) n.m.
8. buttigliuccia (a) n.f.
9. coppulu (u) n.m.
10. fiasca (a) n.f.
11. fiaschetta (a) n.f.
12. fiaschettu (u) n.m.
13. fiascu (u) n.m.
14. fiasucciu (u) n.m.
15. meza (a) n.m.
16. mezzetta (a) n.m.
17. zucca (a) n.f.

Fleur

1. fiore (u) n.m.
2. fiori (i) n.m.
3. fiori (u) n.m.

Foudre

4. trama (a) n.f.
5. tramatu adj.
6. trambula (a) n.f.
7. tramula (a) n.f.
1. botta (a) n.f.
2. botte (a) n.f.
3. burdulesa (a) n.f.
4. burdulese (a) n.f.
5. buttona (a) n.f.
6. buttone (u) n.m.
7. fudru (u) n.m.
8. furdunale (u) n.m.
9. fustu (u) n.m.
10. tinazzu (u) n.m.
11. tinellu (u) n.m.
12. tinozzu (u) n.m.

Fouler (le raisin)

1. balcà
2. balchighjà vb.
3. barcà vb.
4. calcicà vb.
5. calcighjà vb.
6. ciaccià vb.
7. franghjà vb.
8. grappighjà vb.
9. inciaccà vb.
10. pelighjà vb.
11. pista vb.
12. scaccià vb.
13. schizzà vb. (b.)
14. spiciacà vb.
15. zampittà vb.

Fouloir à pieds

1. calcatoghju (u) n.m.
2. calcicaghjola (a) n.f.
3. calcicatoghju (u) n.m.
4. calcichetta (a) n.f.
5. calpighjatoghju (u) n.m.
6. graticciu (u) n.m.
7. maria (a) n.f.
8. meda (a) n.f.
9. palmente (u) n.m.
10. palmenti (u) n.m.
11. palmentu (u) n.m.
12. pistaghjolu (u) n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

13. tinazzu (u) n.m.
14. trogiu (u) n.m. (b.)
15. vaschina (a) n.f.

Gôûter (le vin)

1. assaghjà vb.
2. assazà vb. (b.)
3. attastà vb.
4. gustà vb.
5. paspà vb.
6. spicà vb.
7. tastà vb.

Grains (de raisin)

1. acinu (l') n.m.
2. graccinu (u) n.m.
3. gracinu (u) n.m.
4. gran d'üga (u) n.m. (b.)
5. graneddu (u) n.m.
6. granella (a) n.f.
7. granellu (u) n.m.
8. granu (u) n.m.
9. graspollu (u)
10. grombulu (u) n.m.
11. raspolli (i) n.m.
12. rombulu (u) n.m.

Grappe (de raisin)

1. caspa (a) n.f.
2. caspia (a) n.f.
3. gaspa (a) n.f.
4. gravagliulu (u) n.m.
5. rapu d'üga (u) n.m. (b.)
6. raspu (u) n.m. (b.)

Grosse jarre

1. brucca (a) n.m.
2. bruccone (u) n.m.
3. cerra maiori (a) n.f.
4. gerra uliaghja (a) n.f.
5. giarra (a) n.m.
6. giarra maiò (a) n.f.
7. giarrona (a) n.f.
8. giarrone (a) n.f.
9. grande giarra (a) n.f.
10. grossa cerra (a) n.f.
11. grossa giarra (a) n.f.
12. orca (l') n.f.
13. orca maiò (l') n.f.
14. orca maiori (l') n.f.

Huile

1. ioru (l') n.m. (b)
2. ociu (l') n.m.(s)
3. oliu (l') n.m.
4. orghju (l') n.m.
5. oriu (l') n.m.

Huile de seconde pression

1. cipa (a) n.f.
2. criscente (e) n.f.
3. fiore (u) n.m.
4. fondu (u) n.m.
5. infernu (l') n.m.
6. olietta (l') n.f.
7. oliu à morte (l') n.m.
8. oliu di frabica (l') n.m.
9. oliu di l'infernu (l')
n.m.
10. oliu di nocciuli (l') n.m.
11. oliu di seconda franta
loc.
12. oliu di seconda
pressatura loc.
13. oliu di seconda
pressione loc.
14. oliu d'infernu (l') n.m.
15. oliu mortu (l') n.m.
16. oliu puru (l') n.m.
17. palicciola (a) n.f.
18. ripassatu adj.
19. ripassu (u) n.m.
20. risansura (a) n.f. (b.)
21. risanza (a) n.f.
22. secondu tagliu (u) n.m.
23. siconda franta (a) n.f.
24. strinta à fondu loc.

Huile destinée à l'éclairage

1. criscenza (a) n.f.
2. fondu (u) n.m.
3. ioru di l'infernu (l')
n.m. (b.)
4. lavagiu (u) n.m.
5. morga (a) n.f.
6. mucconu (u) n.m.
7. murcazzu (u) n.m. (b.)
8. olietta (l') n.f.
9. olione (l') n.m.
10. oliu d'anfernu (l') n.m.
11. oliu di criscente (l')
n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

12. oliu di l'infenu (l')
n.m.
13. oliu di luma (l') n.m.
14. oliu di lumera (l') n.m.
15. oliu d'infenu (l') n.m.
16. oliu d'ugliastru (l') n.m.
17. oliu pà i lumi (l') n.m.
18. oliu pè a lumera (l')
n.m.
19. oliu pè e lampane loc.
20. oliu pè u lume (l') n.m.
21. ultimu oliu (l') n.m.

Huile est claire

1. chjaru adj.
2. lampante adj.
3. limparu adj.
4. limpidu adj.
5. lindu adj.
6. novu adj.
7. olietta (l') n.f.
8. porgu adj.
9. purgu adj.
10. verghjinu adj.

Huile est trouble

1. foscu adj.
2. fundaricciu (u) n.m.
3. murca (a) n.f.
4. pagnu adj.
5. torbidu adj.
6. torbiu adj.
7. torbu adj.
8. turbidu adj.
9. turbu adj.

Huile vierge

1. fiore (u) n.m.
2. ioru niovu (l') n.m. (b.)
3. olietta (l') n.f.
4. oliu chjaru (l') n.m.
5. oliu di prima franta (l')
n.m.
6. oliu di prima punta (l')
n.m.
7. oliu di primu ghjettu
(l') n.m.
8. oliu novu (l') n.m.
9. oliu puru (l') n.m.
10. oliu verghjine (l') n.m.
11. oliu verghjini (l') n.m.
12. oliu verghjinu (l') n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

13. oliu vergine (l') n.m.
14. oliu vergini (l') n.m.
15. pirmu ioru (u) n.m.
16. prima franta (a) n.f.
17. prima punta (a) n.f.
18. primu oliu (u) n.m.
19. primu scolu (u) n.m.
20. punta (a) n.f.
21. sima (a) n.f.
22. vergine adj.

Hotte (ou dans laquelle on vide paniers et seaux)

1. biconciu (u) n.m.
2. biconsulu (u) n.m.
3. botte (a) n.f.
4. capitellu (u) n.m.
5. cascetta (a) n.f.
6. cascia (a) n.f.
7. cascioni (i) n.m.
8. catin (u) n.m. (b.)
9. catina (a) n.f.
10. catinu (u) n.m.
11. cistina (a) n.f.
12. coffa (a) n.f.
13. cufa (a) n.f.
14. cuffa (a) n.f.
15. cuffina (a) n.f.
16. cumporta (a) n.f.
17. curbelle (e) n.f.
18. curbone (u) n.m.
19. curboni (u) n.m.
20. ghjevula (a) n.f.
21. palmentile (u) n.m.
22. palmentu (u) n.m.
23. pavimentu (u) n.m.
24. spurtone (u) n.m.
25. tinazzu (u) n.m.

Il titube

1. azzicà vb.
2. banganià vb.
3. barchigià vb.
4. branculià vb.
5. caschicinà vb.
6. casculà vb.
7. ciambuttà vb.
8. ciancà vb.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

9. inghjancarinà vb.
10. misurà u stradò loc.
11. nùn stà mancu in pia loc. (b.)
12. sciamballunà vb.
13. sgambaghjà vb.
14. stanganà vb.
15. stracorre vb.
16. strambacà vb.
17. svaculà vb.
18. t'hà a baraccina loc.
19. tittivulà vb.
20. tracorre vb.
21. trafurcà vb.
22. trafurcinà vb.
23. triangulà vb.
24. trinegà vb.
25. via larga loc.
26. viaghjà di traversu loc.

Ivre

1. briacone (u) n.m.
2. briacu adj.
3. imbriacu adj.
4. imbriagu adj. (b.)
5. imburdatu adj.
6. in burdata loc.
7. in sporgna loc.

Jarre

1. brocca (a) n.f.
2. brocche
3. brucca (a) n.f.
4. cerra (a) n.f.
5. ciarra (a) n.f.
6. cuncone (u) n.m.
7. gerra (a) n.f.
8. ghjarra (a) n.f.
9. giarra (a) n.f.
10. giarretta (a) n.f.
11. girraculu
12. orca (l') n.f.

Jarre de l'église

1. bidone (u) n.m.
2. binidittinu (u) n.m.
3. gerra (a) n.f.
4. giarra (a) n.f.
5. giarra di a ghjesa (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Jus (de raisin) non fermenté

6. giarra di Sant'Untone
7. oliu di santu (l') n.m.
8. orca di l'oliu di u Signori (l') n.f.
1. mostu (u) n.m.
2. mustone (u) n.m.
3. mustu (u) n.m.
4. picciolu (u) n.m.
5. prima suchju (u) n.m.
6. suchju di l'uva (u) n.m.
7. suchju d'uva (u) n.m.
8. vinetta (a) n.f.
9. vinu crudu (u) n.m.
10. vinu seccu (u) n.m.

Lie

1. depositu (u) n.m.
2. dipositu (u) n.m.
3. fanfarzume (u) n.m.
4. feccia (a) n.f.
5. fecciume (u) n.m.
6. flemma (a) n.f.
7. fondu (u) n.m.
8. fundacciu (u) n.m.
9. fundaia (a) n.f.
10. fundariccia (a) n.f.
11. fundaricciu (u) n.m.
12. fundericcia (a) n.f.
13. fundericciu (u) n.m.
14. matre (a) n.f.
15. retula (a) n.f.
16. torbu (u) n.m.
17. vinaccia (a) n.f.

Lieu planté d'oliviers

1. agliastreta (l') n.f.
2. alivaghja (l') n.f.
3. alivaghju (l') n.m.
4. aliveta (l') n.f.
5. alivetu (l') n.m.
6. aliviccia (l') n.f.
7. oliveta (l') n.f.
8. olivetu (l') n.m.
9. orivetu (l') n.m. (b.)
10. orivitu (l') n.m. (b.)

Maladies de la vigne

1. abboddu (l') n.m.
2. biancu (u) n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

3. blaccherottu
 4. cenara (a) n.f.
 5. cenderata (a) n.f.
 6. cenderella (a) n.f.
 7. cennara (a) n.f.
 8. cennerone (u) n.m.
 9. cinarata (a) n.f.
 10. cinarone (u) n.m.
 11. cinaronu (u) n.m.
 12. cindarinu (u) n.m.
 13. cindarone (u) n.m.
 14. cinderata (a) n.f.
 15. cindrone (u) n.m.
 16. cinerone (u) n.m.
 17. esca (l') n.f.
 18. filaghjone (u) n.m.
 19. filoserà (u) n.m.
 20. filozz'era (a) n.f.
 21. filozzerà (u) n.m.
 22. folserà (u) n.m.
 23. fracicu (u) n.m.
 24. fracicume (u) n.m.;
 25. fuculonu (u) n.m.
 26. grisgiu (u) n.m.
 27. influssu (l') n.m.
 28. infrussu (l') n.m.
 29. malatia bianca (a) n.f.
 30. meldiù (u) n.m.
 31. mildiù (u) n.m.
 32. miliù (u) n.m.
 33. siccaghja (a) n.f.
 34. sterpadore (u) n.m.
1. aspa (l') n.f.
 2. cavichju (u) n.m.
 3. macinellu (u) n.m.
 4. manechja (a) n.f.
 5. manivedda (a) n.f.
 6. manivella (a) n.f.
 7. mulinè (u) n.m.
 8. mulinellu (u) n.m.
 9. stanga (a) n.f.
 10. tagliola (a) n.f.
 11. torchju (u) n.m.
 12. trogliu (u) n.m.

Manivelle

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Marc

1. caspaccia (a) n.f.
2. caspacciula (a) n.f.
3. caspame (u) n.m.
4. dipositu (u) n.m.
5. feccia (a) n.f.
6. fundulaia (a) n.f.
7. madre (a) n.f.
8. picciolu (u) n.m.
9. piciolu (u) n.m.
10. torcu (u) n.m.
11. uvizza (l') n.f.
12. vinaccia (a) n.f.

Mauvaises pousses

1. bastarde (e) n.f.
2. bastardu (u) n.m.
3. bastardu adj.
4. cacciatore gattive (e) n.f.
5. cacciu (u) n.m.
6. gattiva cacciatura (a) n.f.
7. gattivu adj.
8. maddolu salvaticu (u) n.m.
9. micca bella cacciatura loc.
10. nipote (u) n.m.
11. nipoti (i) n.m.
12. rampolli (i) n.m.
13. rupissa (a) n.f.
14. salvatica (a) n.f.
15. scartu (u) n.m.
16. selvaticu (u) n.m.
17. spampa (a) n.f.
18. suchjone (u) n.m.
19. suchjoni (i) n.m.
20. suchjonu (u) n.m.
21. surpone (u) n.m.
22. tagliaricce (e) n.f.
23. talla (a) n.f.
24. talle in sopra più (e) n.f.

Mélange de restes d'huile et d'eau chaude

1. fondu (u) n.m.
2. fucaccia (a) n.f.
3. maccagnone (u) n.m.
4. morca (a) n.f.
5. murca (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

6. olietta (l') n.f.
7. oliu di criscente (l') n.m.
8. oliu di l'infarnu
9. oliu d'infarnu (l') n.m.
10. orione (l') n.m.
11. ragnola (a) n.f.
12. risansura (a) n.f. (b.)
13. risanza (a) n.f.
14. tiempana (a) n.f.
15. zanza (a) n.f.
16. zanzara (a) n.f.
17. zipara (a) n.f.

Mettre (le vin) en bouteilles

1. cascittà vb.
2. imbutigià vb. (b.)
3. imbutiglià vb.
4. imbutillà vb.
5. metta u vinu in butteglia loc.
6. mette in butteglie
7. mette u vinu in butteglia
8. mette u vinu in buttiglia loc.

Mettre le vin en tonneaux

1. empia i butti loc.
2. imbuttà vb.
3. levà vb.
4. metta in botti loc.
5. metta u vinu in butti loc.
6. mette u vinu in a botte loc.
7. mette u vinu in botte loc.
8. mette u vinu in e burdulesi loc.
9. travasà vb.

Meule (du pressoir)

1. macina (a) n.f.
2. macine (a) n.f.
3. preia (a) n.f. (b.)
4. rota (a) n.f.
5. rotula (a) n.f.

Murettes de soutien des terrasses

1. fundale (u) n.m.
2. macedda (a) n.f.
3. maceghja (a) n.f.
4. macera (a) n.f.
5. muradda (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

6. muragi (i) n.m. (b.)
7. muraglia (a) n.f.
8. muraglietta (a) n.f.
9. muraglione (u) n.m.
10. murareddu (u) n.m.
11. murata (a) n.f.
12. muratella (a) n.f.
13. murella (a) n.f.
14. muretta (a) n.f.
15. murettu (u) n.m.
16. muru (u) n.m.
17. paratina (a) n.f.
18. ricciata (a) n.f.
19. ricciati (i) n.f.
20. ripa (a) n.f.
21. traversa (a) n.f.

Nettoyer le sol sous les oliviers

1. arrascià vb.
2. dibbià vb.
3. dirascà vb.
4. diraschera (a) n.f.
5. diraschjà vb.
6. dirrascà vb.
7. fà piazza loc.
8. lubighjà vb.
9. marrittà vb.
10. merellà vb.
11. nettà vb.
12. nittà vb.
13. pulì vb.
14. pulisce vb.
15. puliscia vb.
16. rascà vb.
17. raschità vb.
18. rascià vb.
19. rastellà vb.
20. rastiddà vb.
21. rastillà vb.
22. razzicà vb.
23. spazzà vb.
24. sprattà vb.
25. trascà vb.
26. zappà vb.

Noyau d'olive

1. graneddu (u) n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

2. naciola (a) n.f.
3. naciolu (u) n.m.
4. naracedda (a) n.f.
5. niciola (a) n.f.
6. niciolu (u) n.m.
7. nocciola (a) n.f.
8. nocciu (u) n.m.
9. nocciulu (u) n.m.
10. nociulu (u) n.m.
11. nonciulu (u) n.m.
12. ossu (l') n.m. (b.)

Olive

1. aliva (l') n.f.
2. aliva saracina (l') n.f.
3. alivi (l') n.m.
4. biancu adj.
5. bisgiula (a) n.f.
6. canapaccia (a) n.f.
7. capannaccia (a) n.f.
8. cetra (a) n.f.
9. francese (a) n.f.
10. germana adj.
11. germania (a) n.f.
12. ghjermana adj.
13. ghjerumana adj.
14. nebbiagina (a) n.f.
15. neru adj.
16. nustrale adj.
17. oliese (l') n.m.
18. oliva (l') n.f.
19. oliva corsa (l') n.f.
20. oriva (l') n.f. (b.)
21. pignola (a) n.f.
22. pinzuta (a) n.f.
23. sabbina adj.
24. tonda (a) n.f.
25. trecia (a) n.f.
26. zenzana (a) n.f. (b.)
27. zinzala (a) n.f.

Olivier

1. aliva (l') n.f.
2. alivi (l') n.f.
3. alivi (l') n.m.
4. alivu (l') n.m.
5. oliva (l') n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Oliviers chargés

6. olivu (l') n.m.
7. pedi d'aliva (u) n.m.
8. pedi d'alivi (u) n.m.
9. pia d'oriva (u) n.m. (b.)
10. uliva (l') n.f.
1. adduppiattu adj.
2. azzupinati adj.
3. carche tribbiate adj.
4. carchi adj.
5. carchi intricciati adj.
6. carcu à rennate
7. carcu adj.
8. cargu adj.
9. imbardatu adj.
10. intramatu adj.
11. intricciati adj.
12. tricciuli adj.

Olivier sauvage

1. agliastra (l') n.f.
2. agliastru (l') n.m.
3. aliva salvatica (l') n.f.
4. aliva selvatica (l') n.f.
5. alivu salvaticu (l') n.m.
6. dastru (u) n.m.
7. ddastru (u) n.m.
8. grala (a) n.f.
9. iddastru (l') n.m.
10. igliastra (l') n.f.
11. igliastru (l') n.m.
12. illastru (l') n.m.
13. ogliastra (l') n.f.
14. ogliastru (l') n.m.
15. oleastru (l') n.m. (b.)
16. oliva salvatica (l') n.f.
17. olivastru (l') n.m.
18. uddastru (l') n.m.
19. ugliastru (l') n.m.
20. uleastru (l') n.m.
21. vigliastru (u) n.m.

Outil pour couper les grappes

1. cultedda (i) n.m.
2. culteddi (i) n.m.
3. culteddu (u) n.m.
4. cultella (a) n.f.
5. cultellu (u) n.m.
6. cutilu (u) n.m. (b.)

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

7. falcinu (u) n.m.
8. forbice (e) n.f.
9. forbici (i) n.m.
10. furbice (e) n.f.
11. grinchetta (a) n.f.
12. grinchettu (u) n.m.
13. grunchetta (a) n.f.
14. grunchettu (u) n.m.
15. inchettu (l') n.m.
16. pinnatellu (u) n.m.
17. putaghjolu (u) n.m.
18. runchjetta
19. serpetta (a) n.f.
20. serpettu (u) n.m.
21. sicatori (u) n.m.
22. trinchetta (a) n.f.
23. trisora (a) n.f.
24. trisore (e) n.f.
25. trisori (e) n.f.
26. trisori (i) n.f.

Outil pour tailler la vigne

1. forbice (e) n.f.
2. forbice di i calzi (e) n.f.
3. forbici (i) n.m.
4. forbici putatoghji (i) n.m.
5. forvici (i) n.m.
6. forviccia (a) n.f.
7. insitaghjola (l') n.f.
8. runchetta (a) n.f.
9. runchettu (u) n.m.
10. secatore (u) n.m.
11. serpetta (a) n.f.
12. sicatori (u) n.m.
13. tisore (e) n.m.
14. tisuri (i) n.
15. trisora (a) n.f.
16. trisore (e) n.f.
17. trisori (e) n.f.

Panier (pour recueillir les grappes)

1. cascia (a) n.f.
2. cavagnu (u) n.m. (b.)
3. cofa (a) n.f.
4. coffa (a) n.f.
5. corba (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

6. corbella (a) n.f.
 7. cufa (a) n.f.
 8. cuffa (a) n.f.
 9. cuffinu (u) n.m.
 10. curbella (a) n.f.
 11. curbone (u) n.m.
 12. curbone (u) n.m.
 13. ghjergula (a) n.f.
 14. ghjerula (a) n.f.
 15. purtella (a) n.f.
 16. sporta (a) n.f.
 17. spurtelle (e) n.f.
 18. spurtellu (u) n.m.
- Pâte d'olives**
1. nocciulu (u) n.m.
 2. pasta (a) n.f.
 3. pastone (u) n.m.
 4. pastonu (u) n.m.
 5. ragnola (a) n.f.
 6. risanzula (f) n.f.
 7. risanzuli (i) n.m.
 8. zanza (a) n.f.
 9. zipara (a) n.f.
- Patron du pressoir**
1. fragnadore (u) n.m.
 2. fragnaghjolu (u) n.m.
 3. fragnone (u) n.m.
 4. fragnulaghju (u) n.m.
 5. franghjadore (u) n.m.
 6. franghjaghju (u) n.m.
 7. franghjaiu (u) n.m.
 8. franghjò (u) n.m.
 9. franghjone (u) n.m.
 10. franghjulaghju (u) n.m.
 11. mulinaghju (u) n.m.
 12. mulinaiu (u) n.m.
 13. oliaghju (l') n.m.
 14. patrone (u) n.m.
 15. pressaghjolu (u) n.m.
 16. sgiò (u) n.m.
- Pédoncule**
1. cappiciolu (u) n.m.
 2. coda (a) n.f.
 3. pedonculu (u) n.m.
 4. picciolu (u) n.m.
 5. picolu (u) n.m. (b.)
 6. rappa (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Pépin de raisin

1. gragnuli (i) n.m.
2. granacceddi (i) n.
3. granaceddu (u) n.m.
4. graneddu (u) n.m.
5. granella (a) n.f.
6. granellu (u) n.m.
7. granucci (i) n.m.
8. nacioli (i) n.f.
9. nicciole (e) n.f.
10. nocciulu (u) n.m.
11. picciolu (u) n.m.

Petit joug (utilisé autrefois pour le labour de la vigne)

1. aratu (l') n.m.
2. aratucciu (l') n.m.
3. coppia (a) n.f.
4. cullaghja (a) n.f.
5. cuppiolu (u) n.m.
6. macinetta (a) n.f.
7. macinuccia (a) n.f.
8. vumara (a) n.f.

Petites grappes (dues à une taille précoce)

1. altivigna (l') n.f.
2. caspa primaticcia (a) n.f.
3. caspacciula (a) n.f.
4. caspagliula (a) n.f.
5. casparella (a) n.f.
6. caspi minori (i) n.f.
7. caspollu (u) n.m.
8. gaspollu (u) n.m.
9. gracinula (a) n.f.
10. graspolli (i) n.m.
11. graspollu (u) n.m.
12. graspollulu (u) n.m.
13. gravagliuli (i) n.m.
14. putaghjola (a) n.f.
15. raspolli (i) n.m.
16. raspollu (u) n.m.
17. rombulu (u) n.m.
18. sopra à talli (u) n.m.
19. sopra à vigna (a) n.f.
20. sopra frasca (u) n.m.
21. sopra più (u) n.m.
22. sopra vigna (u) n.m.
23. sūrva frasca (u) n.m.
(b.)

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Petite porte (pour enlever le tartre, en bas du tonneau)

1. asciolu (l') n.m.
2. mezanu (u) n.m.
3. porta (a) n.f.
4. portücia (a) n.f. (b.)
5. purteddu (u) n.m.
6. purtellinu (u) n.m.
7. purtellu (u) n.m.
8. tempanu (u) n.m.
9. trappula (a) n.f.
10. usciolu (l') n.m.
11. usgiolu (l') n.m.

Pierre du pressoir

1. cappellu (u) n.m.
2. macina (a) n.f.
3. petra (a) n.f.
4. pisone (u) n.m.
5. pisoni (u) n.m.
6. puntone (u) n.m.
7. rota (a) n.f.
8. rotula (a) n.f.
9. tribbione (u) n.m.
10. tribbiu (u) n.m.

Piquets de la vigne

1. furcelle (e) n.f.
2. muzzoni (i) n.m.
3. pala (i) n.m.
4. palaghjolu (u) n.m.
5. palu (u) n.m.
6. picchettu (u) n.m.
7. piottuli (i) n.m.
8. piottulu (u) n.m.
9. piuvanu (u) n.m.
10. stalozzu (u) n.m.
11. stollu (u) n.m.
12. zaffone (u) n.m.

Planter (la vigne)

1. avvignà vb.
2. ciantà vb. (b.)
3. fà un scasciu
4. piantà (vb) à ghjacca
5. piantà vb.
6. pientà vb.
7. pona vb.
8. pone vb.

Planoir

1. asta di ferru (l') n.f.
2. barramina (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

3. ficchettu (u) n.m.
 4. forchetta (a) n.f.
 5. furchetta (a) n.f.
 6. gaglione (u) n.m.
 7. marra (a) n.f.
 8. marrone (u) n.m.
 9. mazzetta (a) n.f.
 10. paletta (a) n.f.
 11. palettu (u) n.m.
 12. palu (u) n.m.
 13. palu di farru (u) n.m.
 14. palu di ferru (u) n.m.
 15. palu di legnu (u)
 16. palu pinzutu (u) n.m.
 17. pargula (a) n.f.
 18. pezzu di legnu (u)
 19. zingone (u) n.m.
1. manechja (a) n.f.
 2. manicu (u) n.m.
 3. palu (u) n.m.
 4. stanga (a) n.m.
1. cultatura (a) n.f.
 2. mostu (u) n.m.
 3. mustu (u) n.m.
 4. primu vinu (u) n.m.
 5. punta (a) n.f.
 6. suchju (u) n.m.
 7. turchjatura (a) n.f.
 8. vinetta (a) n.f.
 9. vinettu (u) n.m.
 10. vinu (u) n.m.
 11. vinu chjaru (u) n.m.
 12. vinu dolci (u) n.m.
 13. vinu novu (u) n.m.
1. fragna (a) n.f.
 2. fragnata (a) n.f.
 3. franghjata (a) n.f.
 4. franta (a) n.f.
 5. oliu primatu (l') n.m.
 6. pilata (a) n.f.
 7. pilatoghja (a) n.f.
 8. pressa (a) n.f.
 9. pressata (a) n.f.
 10. ricolta di l'oliu (a) n.f.

Poignée

Premier vin qui coule du pressoir

Pressée

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Pressée de vin

11. turchjata (a) n.f.
1. fragnata (a) n.f.
2. franghjata (a) n.f.
3. franta (a) n.f.
4. macinata (a) n.f.
5. pilata (a) n.f.
6. pressa (a) n.f.
7. pressaia (a) n.f. (b.)
8. pressata (a) n.f.
9. pressatura (a) n.f.
10. prissata (a) n.f.
11. soma (a) n.f.
12. sprimuta (a) n.f.
13. stringhje vb.
14. tirata (a) n.f.
15. turchjata (a) n.f.

Pressoir (à olives)

1. fabrica (a) n.f.
2. frabbica (a) n.f.
3. fragnu (u) n.m.
4. franghju (u) n.m.
5. mulinu (u) n.m.
6. pressa (a) n.f.
7. torchja (a) n.f.
8. torchju (u) n.m.
9. torciu (u) n.m. (b.)

Pressoir (à raisin)

1. fragnu (u) n.m.
2. franghju (u) n.m.
3. graticulu (u) n.m.
4. macina (a) n.f.
5. macinellu (u) n.m.
6. palmenti (u) n.m.
7. palmentu (u) n.m.
8. pressa (a) n.f.
9. torchju (u) n.m.
10. torchjulu (u) n.m.
11. torciu (u) n.m. (b.)

Pressoir à vis en bois

1. palmentu (u) n.m.
2. pressa (a) n.f.
3. torchja (a) n.f.
4. torchju (u) n.m.
5. torciu (u) n.m. (b.)
6. troghju (u) n.m.

Piquette (vin)

1. acetu (l') n.m.
2. picchetta (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Pulpe

3. pullatura (a) n.f.
4. sturchjatura (a) n.f.
5. vinaccia (a) n.f.
6. vinedda (a) n.f.
7. vineria (a) n.f.
8. vinetta (a) n.f.
9. vinettu (u) n.m.
10. vinu debbule (u) n.m.
11. vinu debbuli (u) n.m.
12. vinu legeru (u) n.m.
13. zmirretta (a) n.f.
1. carri (a) n.f.
2. pasta (a) n.f.
3. polpa (a) n.f.
4. polpe (a) n.f.
5. pulpa (a) n.f.
6. pulpula (a) n.f.
7. purpa (a) n.m. (b.)
8. zipara (a) n.f.

Raclette pour ramener les grains vers le centre

1. conzula (a) n.f.
2. marra (a) n.f.
3. mescula (a) n.f.
4. pala (a) n.f.
5. paletta (a) n.f.
6. palmula
7. palmule (e) n.f.
8. pinacciulu (u) n.m.
9. rampinu (u) n.f.
10. raschinu (u) n.m.
11. rascinu (u) n.m.
12. raspula (a) n.f.
13. rasteddu (u) n.m.
14. rastellu (u) n.m.
15. razzica (a) n.f.
16. vanghinu (u) n.m.

Raisin

1. uga (l') n.f.
2. üga (l') n.f. (b.)
3. uva (l') n.f.

Raisin mûr

1. cirata adj.
2. impassitu adj.
3. maturu adj.
4. maüru adj. (b.)

Raisin sec

1. impassitu adj.
2. üga seca (l') n.f. (b.)
3. uva (l') n.f.
4. uva impassita (l') n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Raisin vert

5. uva passa (l') n.f.
6. uva secca (l') n.f.
7. uva sicca (l') n.f.
8. uva siccata (l') n.f.
9. zivibbu (u) n.m.
1. acerbu adj.
2. aciarbu adj.
3. agrazzu adj.
4. ammacerbu adj.
5. aüsgerbu adj. (b.)
6. macerbu adj.
7. maciarbu adj.
8. osgerbu adj. (b.)
9. verde adj.

Ramassage des olives

10. verituru (u) n.m.
1. à coglie loc.
2. chiogi vb. (b.)
3. colta (a) n.f.
4. cuddera (a) n.f.
5. cugliera (a) n.f.
6. cullera (a) n.f.
7. raccolta (a) n.f.
8. ricolta (a) n.f.

Ramasser les olives

1. accoddà vb.
2. chiogi vb. (b.)
3. codda vb.
4. coglia vb.
5. coglie vb.
6. colla vb.
7. raccodda
8. ramassà vb.
9. ricultà vb.
10. rimassà vb. (b.)
11. spizzicà vb.

Rangée (de ceps)

1. canneddu (u) n.m.
2. fīla (a) n.f.
3. filagna (a) n.f.
4. filagnu (à) loc.
5. filagnu (u) n.m.
6. filara (a) n.f.
7. filarata (a) n.f.
8. filare (u) n.m.
9. filu (à) loc.
10. firagna (a) n.f. (b.)
11. fossu (u) n.m.
12. fussu (u) n.m.
13. infilata (l') n.f.
14. ligna (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Récepteur où coule le vin

15. rangaia (a) n.f. (b.)
16. rangata (a) n.f.
17. rangherata (a) n.f.
18. rangu (u) n.m.
19. solcu (u) n.m.
20. surcu (u) n.m. (b.)
21. tramitu (u) n.m.
22. viale (u) n.m.
1. avvinatoghju
2. botte (a) n.m.
3. bugnolu (u) n.m.
4. capiteddu (u) n.m.
5. capitellu (u) n.m.
6. cuncone (u) n.m.
7. pila (a) n.f.
8. pozza (a) n.f.
9. sechja (a) n.f.
10. tina (a) n.f.
11. tinazzu (u) n.m.
12. tinedda (a) n.f.
13. tinellu (u) n.m.
14. vascheddu (u) n.m.
15. vaschinu (u) n.m.

Récepteur qui recueille les grains passés avec le vin

1. avvinaghjola (l') n.f.
2. avvinatoghju (l') n.m.
3. botte (a) n.f.
4. capiteddu (u) n.m.
5. capitellu (u) n.m.
6. cernigliu (u) n.m.c
7. cistina (a) n.f.
8. colarolu (u) n.m.
9. collu (u) n.m.
10. colu (u) n.m.
11. culatoghju (u) n.m.
12. filtru (u) n.m.
13. grilla (a) n.f.
14. intricaghjolu (l') n.m.
15. maria (a) n.f.
16. palmenti (u) n.m.
17. pavimentu (u) n.m.
18. sporta (a) n.f.
19. tinazzu (u) n.m.
20. tinella (a) n.f.
21. tinellu (u) n.m.
22. vasca (a) n.f.
23. vaschetta (a) n.f.
24. vinaghjolu (u) n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Redevance payée sur l'huile

1. decesimu adj.
2. drittu (u) n.m.
3. ledimu (u) n.m.
4. lelmu (u) n.m.
5. lemmu (u) n.m.
6. lemu (u) n.m.
7. lermu (u) n.m.
8. levimu (u) n.m.
9. limme (u) n.m.
10. limu (u) n.m.
11. litru (u) n.m.
12. litru à franta (un) n.m.
13. litru à pilata (u) n.m.
14. mulenda (a) n.f.
15. mulenda (a) n.f.
16. oliu à morte (l') n.m.
17. paga (a) n.f.
18. per mezu loc.
19. seisimu adj.
20. tantu à mina loc. (b.)
21. tantu à pilata loc.
22. tassa (a) n.f.

Sarment coupé

1. cacciu (u) n.m.
2. capu (u) n.m.
3. ghjacca (a) n.f.
4. ghjacca (a) n.f.
5. maddola (i) n.m.
6. magliolu (u) n.m.
7. mallolu (u) n.m.
8. puta (a) n.f.
9. putacciula (a) n.f.
10. putatoghja (a) n.f.
11. putizza (a) n.f.
12. putizzu (u) n.m.
13. ramù (u) n.m. (b.)
14. stantana (a) n.f.
15. trischje
16. vetta (a) n.f.
17. vita (a) n.f.

Scourtin

1. biconzalu (u) n.m.
2. cimminu (u) n.m.
3. pagliaccia (a) n.f.
4. paglina (a) n.f.
5. saccu (u) n.m.
6. sacculeddu (u) n.m.
7. spurtin (u) n.m. (b.)
8. spurtina (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Seau (pour recueillir les grappes)

9. spurtinu (u) n.m.
10. zimbina (a) n.f.
1. biconzu (u) n.m.
2. biconzulu (u) n.m.
3. bidò (u) n.m.
4. bidone (u) n.m.
5. bidonu (u) n.m.
6. bidunacciu (u) n.m.
7. catinu (u) n.m.
8. coffe (e) n.f.
9. cuffina (a) n.f.
10. curbelle (e) n.f.
11. decalitru (u) n.m.
12. misura (a) n.f.
13. sporta (a) n.f.
14. stagnò (u) n.m.
15. stagnone (u) n.m.
16. tinella (a) n.f.
17. vascèdda (i) n.m.

Soufrer la vigne

1. azzolfà vb.
2. dà u inzolfanu loc.
3. dà u sufru loc. (b.)
4. insulfanà vb.
5. insulfarà vb.
6. insulfarà vb.
7. inzolfanà vb.
8. inzulfanà vb.
9. sciulfarà vb.
10. solfà vb.
11. solfaru (mette u)
12. sulfà vb.
13. sulfanà vb.
14. sulfatà vb.
15. sülfatà vb. (b.)
16. zolfu (u) n.m.
17. zulfà vb.
18. zurfanà vb.

Tailler la vigne

1. podà vb.
2. puà vb. (b.)
3. putà vb.
4. taddà vb.
5. tagià vb. (b.)
6. taglià vb.

Tailler ce qui est en trop avant la floraison

1. aspuntà vb.
2. bulicà vb.
3. caccià vb.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

4. fà u cacciu
5. putà vb.
6. sbartarghjà vb.
7. sbiaccà vb.
8. sbiaccunà vb.
9. sbracà vb.
10. scalivà vb.
11. scapà vb.
12. sfiaccunà vb.
13. sfrascà vb.
14. sfrundà vb.
15. smalmà vb.
16. smammà vb.
17. smarmà vb. (b.)
18. spampà vb.
19. spampanà vb.
20. spullà vb.
21. spullunà vb.
22. spuntà vb.
23. stallà vb.
24. stalliccià vb.
25. stalliccià vb.
26. stallinà vb.
27. stallunà vb.
28. staravignà vb.
29. svignulà vb.

Tartre

1. depositu (u) n.m.
2. feccia dura (a) n.f.
3. fiore (u) n.m.
4. fundaricciu seccu (u) n.m.
5. groma (a) n.f.
6. roma (a) n.f.
7. romiccia (a) n.f.
8. ruma (a) n.f.
9. tartaru (u) n.m.
10. tarteru (u) n.m.
11. torcu (u) n.m.

Terrasses de la vigne

1. cavellu (u) n.m.
2. chjassate (e) n.f.
3. chjusella (a) n.f.
4. cialzaretu (i) n.m. (b.)
5. fascia (a) n.f.
6. fasciu (u) n.m.
7. lenza (a) n.f.
8. parcella (a) n.f.
9. piana (a) n. f.
10. pianetta (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Terre plantée en vigne

11. piantaghju (u) n.m.
12. riccia (a) n.f.
13. ricciata (a) n.f.
14. ripa (a) n.f.
15. scarpa (a) n.f. (b.)
16. striscia (a) n.f.
17. trastu (u) n.m.
18. traversa (a) n.f.
1. avvignatu adj.
2. impiantu (l') n.m.
3. pastinu (u) n.m.
4. pianu di vigna loc.
5. terra piantata à vigna (a) loc.
6. terra piantata à vigna (a) loc.
7. terrenu piantatu à vigna (u) loc.
8. vigna (a) n.f.
9. vignale (u) n.m.
10. vignetu (u) n.m.
11. vinghja (a) n.f.
12. vinghja (a) n.f.

Tirer (le vin)

1. caccia vb.
2. levà vb.
3. livà vb.
4. metta a mani à a botti loc.vb.
5. mutà vb.
6. rilevà vb.
7. sбирulà vb.
8. sbuttà vb.
9. spiculà vb.
10. suttirà vb.
11. tirà vb.
12. tirà vb. u so vinu
13. tramutà vb.
14. travasà vb.

Tonneau

1. botta (a) n.f.
2. botte (a) n.f.
3. botti (a) n.f.
4. butti (a) n.f.
5. caratellu (u) n.m.
6. cubba (la) n.f.(s)
7. tinazzu (u) n.m.
8. tinellu (u) n.m.

Treille

1. impergulita (a) n.f.
2. lupiatu (u) n.m.
3. palicciata (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

4. pargula (a) n.f.
5. pargulitu (u) n.m.
6. pargulu (u) n.m.
7. pergola (a) n.f.
8. pergula (a) n.f.
9. pergulata (a) n.f.
10. pergulatu (u) n.m.

Vasque où l'on fait macérer les fruits

1. botte (a) n.f.
2. bugnolu (u) n.m.
3. butti (a) n.f.
4. miza buti (a) n.f.
5. palmentu (u) n.m.
6. pavimentu (u) n.m.
7. pila (a) n.f.
8. tina (a) n.f.
9. tinazzu (u) n.m.
10. tinellu (u) n.m.
11. tinozzu (u) n.m.
12. trogiu (u) n.m. (b.)
13. trogliu (u) n.m.
14. vasca (a) n.f.

Vendanger

1. vendemia
2. vendemie (e) n.f.
3. vendimià vb.
4. vindemia (fà a)
5. vindemià vb.
6. vindemmià vb.
7. vindenià vb. (b.)
8. vindibbià vb.
9. vindimbià vb.
10. vindimià vb.
11. vindimmià vb.

Vendanges

1. vendemia (a) n.f.
2. vendemie (e) n.f.
3. vindebbie (e) n.f.
4. vindembie (e) n.f.
5. vindembii (i) n.f.
6. vindemia (a) n.f.
7. vindemie (e) n.f.
8. vindemii (i) n.f.
9. vindemmi (i) n.f.
10. vindemmia (a) n.f.
11. vindenia (a) n.f. (b.)
12. vindimiera (a) n.f.

Vigne

1. vigna (a) n.f.
2. vigna (la) n.f.(s)
3. vinghja (a) n.f.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

Vigne ancienne	1. anzianu adj. 2. sterpu adj. 3. triscione (u) n.m. 4. vechju adj. 5. vigna vecia (a) n.f. (b.) 6. vignaccia (a) n.f. (b.)
Vigne récente	1. giovanu adj. 2. novu adj. 3. nuvellu adj. 4. pastinu (u) n.m. 5. rinuvatu adj. 6. scassu novu (u) n.m. 7. sottumessa adj. 8. vigna di l'anaia (a) n.f. (b.) 9. vigna d'u scassu (a) n.f.
Vin	1. vinu (u) n.m. 2. vin (u) n.m. (b.)
Vin blanc	1. vin giancu (u) n.m. (b.) 2. vinu biancu (u) n.m.
Vin rosé	1. chjarasginu (u) n.m. 2. vinu chjarasginu (u) n.m. 3. vinu chjarisgiolu (u) n.m. 4. vinu chjaru (u) n.m. 5. vinu infrascatu (u) n.m. 6. vinu rosatu (u) n.m.
Vis du pressoir	1. fusu (u) n.m. 2. matre vita (a) n.f. 3. passu (u) n.m. 4. ritrecinu (u) n.m. 5. stangonu (u) n.m. 6. torchja (a) n.f. 7. torchju (u) n.m. 8. torciu (u) n.m. 9. vissa (a) n.f. 10. vita (a) n.f. 11. vitula (a) n.f.
Vrilles (de la vigne)	1. briglule (e) n.f. 2. capigliolu (u) n.m. 3. cappiolu (u) n.m. 4. caviglioli (i) n.m. 5. corde (e) n.f. 6. curghjola (a) n.f. 7. curnochjulu (u) n.m. 8. ghjacca (a) n.f. 9. liagle (e) n.f. 10. rampini (i) n.m.

LEXIQUE FRANÇAIS-CORSE

sbridulu (u) n.m.

tradici (i) n.f.

tralici (i) n.m.

traliciu (u) n.m.

vita (a) n.f.

viticce (e) n.f.

viticiu (u) n.m.

vitichji (i) n.m.

vittichji (i) n.m.

vittichju (u) n.m.

vittichjuli (i) n.m.

vriglia (a) n.f.

LA VIGNE ET L'OLIVIER EN CORSE : ETUDES DE GEOLINGUISTIQUE ET DE SEMANTIQUE LEXICALE

RESUME

Cette thèse s'inscrit dans le programme *Nouvel Atlas Linguistique de la Corse et Banque de Données Linguistiques Corses* et plus particulièrement dans la préparation du quatrième volume consacré à l'agriculture. A partir d'une collecte sur le terrain du lexique et des techniques relatifs à l'oléiculture et à la viticulture, une étude de géolinguistique et de sémantique lexicale est réalisée, à partir du corpus oral comprenant les données de la BDLC et d'enquêtes personnelles. L'examen de la répartition géolinguistique porte sur l'ensemble des variétés dialectales insulaires et est accompagné de commentaires étymologiques et sémantiques de chaque terme correspondant aux thèmes abordés. Pour conduire ce travail, nous nous sommes en particulier appuyés sur les travaux réalisés dans le reste du domaine italo-roman, notamment à travers un dépouillement systématique de dictionnaires étymologiques, historiques et dialectaux ; ce qui permet de donner une dimension comparatiste à notre étude. Cette recherche propose un développement de deux principaux axes : d'une part, l'évaluation de la diversité linguistique et la mise en évidence des rapports avec les aires voisines à la Corse et d'autre part, établir les processus de formation lexicale permettant, outre de retracer le cheminement de la langue, d'observer les caractéristiques des lexiques oléicole et viticole (lexique spécifique vs lexique général ; lexique hérité vs constructions motivées ; les analogies et les différences).

Mots-clés : dialectologie, géographie linguistique, corse, oléiculture, viticulture, étymologie, sémantisme.

THE VINE AND THE OLIVE TREE IN CORSICA : STUDIES IN GEOLINGUISTIC AND LEXICAL SEMANTICS

ABSTRACT

This thesis is part of the Program called *New Linguistic Atlas of Corsica and Linguistic Corsican Data Bank* and more specifically in the preparation of the fourth volume devoted to agriculture. From a field collection of vocabulary and techniques related to the viticulture and wine growing, a study of geo-linguistic and lexical semantics has been done, from the spoken corpus data including BLDC and personal surveys. Examination of the distribution geolinguistic covers all the island dialects and is accompanied by etymological and semantic comments each term corresponding to the topic discussed. To conduct this work, we particularly relied on the work done in the rest of the Italian-Roman field -, including through a systematic analysis of etymological dictionaries, historical and dialectological , which allows to give a comparative dimension to our study.

This research proposes a development of two main areas: first, evaluate the linguistic diversity and highlight relationships with neighboring areas to Corsica and secondly, establish processes for lexical training, also to trace the language, observe the characteristics of the wine and olive lexicons (specific lexicon vs. general lexicon; lexicon inherited vs motivated constructions and the similarities and differences).

Keywords: dialectology, linguistic geography, Corsican, olive growing, viticulture, etymology, semantics.

A VIGNA E L'ALIVU IN CORSICA : STUDI DI GEOLINGUISTICA E DI SEMANTICA LESSICALI

RIASSUNTU

S'iscrivu ista tesi in u prugramma *Nouvel Atlas Linguistique de la Corse è Banque de Données Linguistiques Corses* è più particularmenti in a preparazioni di u quartu vulumu à prò di l'agricultura. À partasi di una raccolta annant' à locu è di u lessicu è di i tecnici di a vigna è di l'alivu, hè fattu unu studiu di geolinguistica è di semantica lessicale, à partasi di un corpus urali chì cuntenu i dati di a BDLC è di inchiesti parsunali. L'esamini di a ripartizioni geolinguistica tratta di l'insemi di i varietà dialettali isulani è ghjè accumpagnata di cummenti etimulogichi è semantichi d'ugni termini currispundanti à i tema ammintati. Da stradà istu travaddu, ci simu aiutati pà u più di i travaddi rializati ind'è u restu di u duminiu italorumanzu, in particulari cù un spoddu sistematicu di dizziunaria etimulogichi, storichi et dialettali ; ciò chì parmetta di dà una misura cumparatista à u nosciu studiu. Ista ricerca prupona unu sviluppu di duoi assi principali : d'un cantu, a valutazioni di a diversità linguistica è a messa in luci di i leia incù l'aghji vicini à a Corsica et d'un altru cantu, stabiliscia i prucessi di furmazioni lessicali chì parmettani, aldilà di ritraccià l'andatura di a lingua, di fidighjà i caratteristichi di i lessichi di l'alivu è di a vigna (lessicu specificu vs lessicu ghjinirali ; lessicu eridatu vs custruzzioni mutivati ; l'analogii è i sfarenzi).

Parolli chjavi : dialettologia, geografia linguistica, corsu, aliva, vigna, etimulugia, semantisimu.