

6) Le Uve

*Uva da tavola: **Ùvva da magnär.** *Uva da vendere: **Ùvva da städera.** *Uva da conservare per l'inverno: **Ùvva da tgnìr.** *Uva da vino: **Ùvva da vèn.** *Uva nera: **Ùvva 'd Borgògna.** *Uva meraviglia: **Ùvva 'd Candia.** *Uva selvatica: **Ùvva dal lôv.** *Uva bizzarra (nota ai soli botanici): **Ùvva 'd du colôr.** *Uva paradiso: **Ùvva 'd promisiòn.** *Uva lugliola precoce: **Ùvva Jatga.** *Uva farinaccia (i cui acini sono ricoperti di polvere bianca): **Ùvva molinära.** *Uva aspra, simile al lambrusco: **Ùvva montanära.** *Uva abbrustolita nel forno: **Ùvva pasa.** *Uva galletta o testicolare: **Ùvva pisòn'na.** *Uva columbana: **Ùvva San Colombàn.** *Uva selvatica simile al lambrusco: **Ùvva salvatga o sanséglio.** *Uva crista o dei frati (varietà di ribes): **Ùvva spén'na.**
*Africognola: **Agragùssa.** *Aleatico: **Aliategh.** *Barbarossa: **Barbaròssa.**
*Barbera: **Barbèra.** *Balzellona: **Bazolén'na.** *Marzimina: **Berzmén.**
*Morgiano: **Bezgàn.** *Morone sbracato: **Brugnära.** *Corbina: **Crôva o Crovén.** *Abrostina novembrina o serale: **Fortàna.** *Malvasia: **Frontignón.**
*Greca: **Grèch.** *Lacrima di Napoli: **Lacrima Christi** *Abrostolo: **Lambrusco.** *Abrostina forte: **Lambruscón.** *Malaga: **Malaga.** *Moscato: **Moscàt.** *Moscatella: **Moscatèl.** *Salamina: **Moscatèl 'd Spagna.** *Moscatella rossa e reale: **Moscatèl ròss e Moscatlòn.** *Nebbiolo corvina: **Nebiôl.**
*Colorino: **Nigherzòl.** *Morone nero: **Nigrära.** *Occhio di pernice: **Occ' 'd perniza.** *Pignolo (Mammola): **Pignôl.** *Parmigiana: **Picanèla.** *Moro: **Plisòn'na.** *Mammola rossa: **Postissa.** *Rossone: **Rosära.** *Trebiana: **Terbiàn.** *Passerina: **Termarén'na.** *Corinto: **Uvètta.** *Verdea: **Verdôn'na.**
*Vernaccia: **Vernàsa.** *Zibibbo: **Zibèbi.**