

Sciacchetrà: che vino sarà?

Vittorio Coletti

PUBBLICATO: 30 GIUGNO 2017

Quesito:

Un lettore di Parma ci chiede conto del nome dello *sciacchetrà*, che per lui è, come per i più, il celebre vino passito delle Cinque Terre, sul versante ligure dell'Appennino.

Sciacchetrà: che vino sarà?

Il nome del vino *sciacchetrà* è registrato in vari dizionari contemporanei (dal Devoto-Olivo 2009, al Sabatini-Coletti, dallo ZINGARELLI 2015 al GRADIT).

Letimologia, che pure alcuni fanno risalire al semitico (*shekar*?) e altri al greco (collegandolo a *nectar*, nettare), sembrerebbe abbastanza trasparente, come conferma il dialettologo Fiorenzo Toso (*Parole e viaggio*, Cagliari, CUEC, 2015): rimanda all'univerbazione, già osservata da Stussi nel 1962, di due parole dialettali: *sciacca* (= schiaccia, pigia) e *tra'* (= trai, spilla dalla botte).



Il dubbio viene dal fatto che questo costoso passito non è propriamente ottenuto come vorrebbe il suo nome, perché, fatta la pigiatura delle uve appassite, il mosto viene lasciato a macerare un po' sulle bucce prima di esserne separato e messo a fermentare a lungo sulle fecce, tanto che qualcuno, per rendere conto della complessa e lunga procedura, ha proposto di dare a *tra'* l'improbabile significato traslato di 'metti da parte', indicativo della preziosità di un vino da dessert.

Del resto, per il pittore Telemaco Signorini, che, a fine Ottocento, è, nelle sue memorie da Riomaggiore, uno dei primi a fare questo nome, *sciacchetrà* (precisamente *sceccatras*) sarebbe stato il modo con cui lo chiamavano "i preti", perché la gente del posto lo chiamava *refursà* o *renfursà* (cioè

Cita come:

Vittorio Coletti, "Sciacchetrà: che vino sarà?", *Italiano digitale*, 2017, 1, (aprile-giugno), pp. 9-10.

Copyright 2017 Accademia della Crusca

Pubblicato con licenza creative commons [CC BY-NC-ND 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

rinforzato) o *vin duse* (vino dolce). *Sciacchetrà* potrebbe quindi essere una denominazione recente che enfatizza le diversità della vinificazione di questo passito rispetto a quella del vino comune.

Per altro, nome e etimo ligure funzionano perfettamente per lo *sciacchetrà* o *sciacc-trà* dell'altra Liguria, quella di Ponente, dove si produce dall'Ormeasco un vino rosato, ottenuto spillando quasi subito, dopo la pigiatura, il mosto, che poi fermenta nei recipienti, dando un vino di buona gradazione che è però opportuno consumare in breve tempo.